

ASTER



cantinazaccagnini.it

ASTER PASSERINA / VINO SPUMANTE BRUT


ZACCAGNINI

Tipologia

Vino Spumante Brut - Passerina

Vitigno

Passerina

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox.

Maturazione ed affinamento

Dopo la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in autoclave seguendo il metodo *charmat*.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo con riflessi verdognoli.

Olfatto: Naso fragrante di fiori bianchi.

Gusto: Freschezza e sapidità subentrano in modo vibrante, determinando lo sviluppo dinamico del sorso.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 6-8°C