



Tenace

VINO SPUMANTE PASSERINA BRUT

Proprietà organolettiche: vino dal colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Al naso si notano profumi di fiori bianchi, delicate note di pomacee e vivaci sensazioni agrumate. Al gusto le note fresche e sapide vengono equilibrate dalla lunga morbidezza finale del vino.

Uve impiegate: Passerina 100%

Terreni di produzione: argillosi e calcarei

Lavorazione: per preservare una buona acidità le uve vengono raccolte manualmente ed in maniera anticipata rispetto alla giusta epoca di maturazione. Il mosto che si ottiene a seguito della pressatura soffice delle uve intere viene subito decantato a freddo ed avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 13°C. Il vino ottenuto segue poi una seconda fermentazione secondo il metodo martinotti all'interno delle autoclavi fino all'ottenimento della giusta bollicina.

Affinamento: un mese in bottiglia prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio: 4-6°C

Di Ruscio

la Cantina dei Poeti

Cantina di Ruscio srl
via Val D'Asso, 49 Campofilone (FM)
+39 0734 93 15 19 info@cantinadiruscio.it
www.cantinadiruscio.it