



AZIENDA AGRICOLA



JAZZ

Passerina

Spumante Brut

Uva : 100 % Passerina

Gradazione Alcolica : 11°

Collocazione geografica del vigneto :

Comune di Offida (AP)

Marche Italia

Tipologia del terreno : Argilloso calcareo

Sistema di allevamento : doppio guyot

Resa (Uva) per ettaro : 100 q.li

Vendemmia : Totalmente manuale e anticipata

Vinificazione : diraspapigiatura e pressatura soffice delle bucce, flottazione e successiva fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata.

Spumantizzazione : In autoclave metodo Martinotti per un periodo di circa 6 mesi in modo da conferire un perlage fine e persistente e una superiore complessità aromatica. Dopo un accurato controllo gustativo viene messo in bottiglia ed avviato al consumo dopo un mese circa.

Caratteristiche organolettiche : colore giallo paglierino profondo, limpido e intenso con aromi fruttati e floreali.

Temperatura di servizio : 8-10°C

Abbinamenti : La Passerina Spumantizzata "Jazz" si abbina felicemente con antipasti caldi e freddi ed è ottimo anche a tutto pasto.

Nonostante il "Jazz" sia un Brut risulta comunque molto amabile al palato.