



PESOLILLO

TENUTA AGRICOLA

Passerina Extra Brut

Biologico



Perfetto come aperitivo, per piatti a base di pesce crudo, primi più complessi a base di pesce, piatti di mare al forno e alla griglia.



12 %



10-12 °C



Passerina

Vitigno molto antico coltivato nel centro Italia che ha trovato la sua massima espressione nella regione Abruzzo. Infatti, il freddo che scende dalle montagne della Maiella, rafforzato dalle brezze del mare hanno esaltato le peculiarità di questo sorprendente vitigno: profumi di intensi fiori e frutti bianchi con un'acidità e sapidità che lo rendono unico nel panorama viticolo italiano. Il leggero terreno sabbioso e l'esposizione a nord-est dei nostri vigneti sono elementi fondamentali per la produzione di un vino originale e dalla forte impronta territoriale che esprime al massimo le sue peculiarità nel processo di spumantizzazione.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano intorno alla metà di agosto, quando l'acidità è ancora importante e il profilo aromatico elegante con basso grado zuccherino; dopo diraspatura, il pigiato sosta in pressa per pochissime ore (massimo 2) (macerazione pellicolare a 10 °C) per estrarre delicatamente i profumi; segue successiva pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 48 ore a 8 °C e poi fermentazione alcolica a 16 °C per 8-10 giorni (prima fermentazione). Solo dopo ulteriore affinamento sui lieviti per altri 4 mesi il vino base è pronto per essere spumantizzato in autoclave a temperatura di 14 °C per 20-22 giorni (seconda fermentazione). La lunga seconda fermentazione è fondamentale per avere un perlage delicato e fine e il vino raggiunge così una pressione di circa 4,5-5 bar. Dopo ulteriore maturazione in autoclave per 3-4 mesi, il vino spumantizzato viene messo in bottiglia con l'aggiunta di un *liqueur d'expédition* che ne esalta gli aromi e porta il residuo zuccherino intorno a 7 g/L di zuccheri (brut), realizzato utilizzando lo stesso vino passerina che è stato fermentato e maturato in barriques.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso mostra un perfetto equilibrio tra intensi aromi di fiori bianchi (mughetto, magnolia, acacia) con un tocco di frutta bianca (pesca e bergamotto) ed eleganti note di nocciola, crosta di pane e mandorla derivanti dalla maturazione sui lieviti. Al palato esprime la salinità della brezza marina, la freschezza e la mineralità del territorio, con un perlage molto fine, delicato ed elegante.

www.pesolillo.it

