



Passarini
Azienda agrivinicola



PINOT BRUT MILLESIMATO

Pinot Bianco 100%

Vendemmia

Terza/ quarta settimana di agosto.

Vinificazione

Pressatura soffice e immediata refrigerazione con successiva chiarifica mediante flottazione, processo meccanico molto delicato sui mosti. Fermentazione a temperatura controllata attorno ai 18 °C per circa 25 gg.

Affinamento

Affina in botti d'acciaio su fecce nobili per 6 mesi e dopo la filtrazione viene ulteriormente riposto per altri 4-5 mesi in acciaio. La rifermentazione e presa di spuma in autoclave (metodo Charmat) dura 50-60 gg. Rimane in bottiglia per almeno un mese prima di essere immesso sul mercato.

Note degustative

Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si presenta floreale con note di crosta di pane. Il perlage è fine e persistente. In bocca è fruttato, fresco e piacevolmente minerale.

Abbinamento

Antipasti, primi piatti e secondi piatti leggeri. Verdure. Ottimo come aperitivo.
Temperatura di servizio 8°-10°C

Dati Analitici

Grado Alcolico svolto: 12% Vol
Acidità totale: 6,00
Zuccheri: 7 gr/lit