



CANTINA OFFIDA



Passerina Brut

Eigenschaften

Produktionsbereich:	Offida
Höhe:	300 m
Boden:	Clayey
Truben:	Passerina
Trainingsystem:	Spornkordon
Erntezeit:	Anfang September
Fermentation:	Charmat-Martinotti-Methode. Mindestens 90 Tage Dauer in Autoklaven
Verfeinerung:	1/2 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	12%

Cantina Offida hat von Anfang an an die Herstellung von Qualitätsschaumweinen aus einheimischen Trauben geglaubt. Passerina-Trauben mit einem guten Säuregehalt, der auch durch eine Ernte im Voraus für dieses Produkt hervorgehoben wird, eignen sich gut für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen. Passerina BRUT wird nach der Long-Charmat-Methode hergestellt, die ihm Körper, Duft und Noten von reifen Früchten verleiht, die sich auch in der hellgelben Farbe bemerkbar machen.