



CANTINA OFFIDA



# Passerina Brut

## Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	300 metri
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	Passerina
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di raccolta:	Primi Settembre
Fermentazione:	Metodo Charmat Martinotti. Almeno 90 giorni di permanenza nelle autoclavi
Invecchiamento:	/
Affinamento:	1/2 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	12%

Cantina Offida ha creduto sin dall'inizio alla produzione di spumanti di qualità prodotti da uve autoctone. L'uva Passerina avendo come caratteristica propria una buona acidità, anche accentuata da una vendemmia che per questo prodotto viene fatta in anticipo, ben si presta alla produzione di vini spumanti di Qualità. Il Passerina BRUT è prodotto con metodo Charmat lungo che gli conferisce corposità, fragranza e sentori di frutta matura evidenti anche nel colore giallo tenue.