

VINI BIAGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

“MARTINA”

SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ — 100% PASSERINA

PRODUTTORE:	Azienda Agricola Biagi (Colonnella, Teramo - Abruzzo)
UVAGGIO:	100% Passerina in purezza
TIPOLOGIA:	Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero (Pas Dosé)
TERRENO:	Argilloso-calcareo a medio impasto, colline teramane
GRADAZIONE:	12,5% Vol.
TEMPERATURA SERVIZIO:	6 – 8 °C

VINIFICAZIONE & METODO CLASSICO

Nato dalla valorizzazione del vitigno autoctono Passerina attraverso i rigidi canoni della spumantizzazione tradizionale:

- **Vendemmia:** Raccolta manuale anticipata in cassette per preservare acidità naturale e freschezza aromatica.
- **Fermentazione base:** Pressatura soffice delle uve intere e fermentazione alcolica del mosto a temperatura controllata.
- **Presa di spuma:** Tiraggio con lieviti selezionati e rifermentazione lenta in bottiglia a temperatura costante in cantina sotterranea.
- **Affinamento:** Lunga maturazione a contatto con i propri lieviti (minimo 36 mesi) prima del dégorgement.
- **Sboccatura:** Pas Dosé / Dosaggio Zero (nessuna aggiunta di zuccheri né sciroppo di dosaggio).

PROFILO SENSORIALE & ABBINAMENTI

- **Esame Visivo:** Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati; perlage finissimo, fitto e di eccellente persistenza.
- **Esame Olfattivo:** Bouquet fine e fragrante con spiccate note di crosta di pane, agrumi freschi, fiori bianchi di campo e una distinta vena minerale tipica del territorio.
- **Esame Gustativo:** Al palato è secco, verticale, asciutto e vibrante. La freschezza acida della Passerina si fonde con una tessitura cremosa e una spiccata sapidità finale.
- **Abbinamento consigliato:** Ideale come aperitivo d'autore, eccellente a tutto pasto con crudi di pesce, carpacci, frutti di mare, crostacei e primi piatti della cucina marinara adriatica.



100%
PASSERINA AUTOCTONA
Pas Dosé
METODO CLASSICO