Tenuta De Angelis Passerina Extra Brut

De Marken - Italië

De oorsprong van Tenuta De Angelis ligt in Piceno in de jaren 50. Op de hellingen van hun eigen Tenuta verbouwden de familie De Angelis hun eigen druiven, net zoals lokale producenten.

In de jaren 80 ging Quinto Fausti samen met andere producenten uit dezelfde regio vergeten druivensoorten zoals Montepulciano, Pecorino en Passerina verbouwen. Om zo het potentieel van deze inheemse druivensoorten te vergroten.

Momenteel is de derde generatie van de familie De Angelis aan de macht en focussen zicht volledig op biologische productie, waarbij de aandacht wordt besteed aan zelf de kleinste details.

De druiven worden vroeg in de ochtend met de hand geplukt om ze zo koel mogelijk te houden, de vergisting vind plaats in roestvrijstale tanks.



Proefnotitie

Strogeel van kleur met aroma's van appel, citrus, brood. Levendig en met een fijne aanhoudende bubbel.

Drinken bij

Perfect als aperitief en bij mediterraanse voorgerechten.

Houdbaarheid

Na aankoop ongeveer 12 maanden houdbaar

Druivenrassen

100% Passerina

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl