



# ANPASS

**Spumante Brut Nature**  
Metodo Ancestrale



**Zona di produzione:** Anagni (FR)  
**Altitudine dei vigneti:** 350 s.lm.  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità di impianto:** 4.000/ha  
**Superficie dei vigneti:** 4 ha  
**Produzione per ettaro:** 90q

**Vendemmia e vinificazione:** Raccolta manuale delle uve. pressatura diretta dei grappoli, successivamente chiarifica naturale statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata di 16°.

**Maturazione e affinamento:** in acciaio inox.  
E' a tutti gli effetti un PET-NAT. Non vengono aggiunti zuccheri e lieviti per la rifermentazione ma mosto d'uva.  
Quando a Settembre viene fatta la vendemmia della Passerina, una piccola parte del mosto viene congelata per 2/3 mesi.  
A Gennaio, dopo un corretto riposo della base secca, vi aggiungiamo questo mosto in %.  
A primavera, quando le temperature si fanno più miti, inizia in modo naturale la seconda fermentazione.  
Affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia senza sboccatura.

**Numero bottiglie:** 400

**Caratteristiche:** vino dalle tonalità giallo paglierino tenue. Al naso presenta sentori di frutti bianchi e di lievito. Il vino è fresco, profondo e cremoso con perlage fine e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti, primi piatti e preparazioni a base di pesce e carni bianche.



**MARCELLA GIULIANI**



## ANPASS

**Spumante Brut Nature**  
Ancestral Method

**Production area:** Anagni (FR)  
**Altitude of the vineyards:** 350 a.s.l.  
**Training system:** spurpruned cordon  
**Plant density:** 4,000/ha  
**Vineyard surface:** 4 ha  
**Production per hectare:** 90q

**Harvest and vinification:** Manual harvest of the grapes. direct pressing of the bunches, followed by clarification natural cold static, fermentation at temperature controlled by 16°.

**Maturation and refinement:** in stainless steel.  
It is to all intents and purposes a PET-NAT.  
No sugars are added and yeasts for refermentation but grape must.  
When the Passerina harvest takes place in September, a small part of the must is frozen for 2/3 months.  
In January, after a correct rest of the dry base, we add this must in %.  
In spring, when temperatures get milder, it begins the second fermentation in a natural way.  
Aging for at least 6 months in the bottle without disgorgement.

**Number of bottles:** 400

**Characteristics:** wine with pale straw yellow hues.  
The nose has hints of white fruits and yeast.  
The wine is fresh, deep and creamy with a fine and persistent perlage.

**Food pairings:** appetizers, first courses and preparations based on fish and white meats.



**MARCELLA GIULIANI**