

SPUMANTE



SPUMANTE PASSERINA BRUT

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Spumante Brut Passerina



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Passerina

PERIODO DI VENDEMMIA Settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiatura soffice, chiarifica del mosto e fermentazione temperatura controllata in acciaio inox. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat



DESCRIZIONE

COLORE Giallo limone chiaro con lievi riflessi verdolini, perlage fine e persistente

ODORE Delicato di agrumi, floreale e con sottili note di biscotti appena sfornati.

SAPORE Fresco e vivace, di media struttura e persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 6-8°C