

Passerina

Vino Spumante Passerina
Brut



Uve: Passerina (vitigno autoctono)
Grapes: Passerina (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.



Affinamento sui lieviti: circa 45 giorni
Refinement on lees: 45 days

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F



Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: il mosto base fermenta a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 15-20 giorni.

Colore: giallo tenue, perlage sottile e persistente.

Olfatto: intenso e persistente con note di frutta bianca e cedro, che si coniugano a sentori floreali.

Gusto: fresco e persistente. Le sensazioni retrofattive confermano lo spessore organolettico.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale con crudité, cucina di mare, formaggi di media e lunga stagionatura, sorprendente come fine pasto con frutta esotica.



Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentation: The basic must ferments at a controlled temperature in pressure tank with selected yeasts. The foaming lasts 15-20 days.



Colour: Straw-yellow with fine and persistent perlage.



Bouquet: Intense and lingering with white fruit and citron notes, perfectly combined with floreal scents.



Taste: Fresh and persistent. Aftertaste sensations confirm the high quality of the wine sensory characteristics.



Food Pairing: Excellent as an aperitif, ideal with fish and shell fish dishes, raw fish. Good with soft and seasoned cheeses. Served with strawberry and exotic fruit it's a very special after meal.