

Passe “Rina”

Vino Spumante Passerina Brut


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


 Gradazione alcolica: 12% vol
 Alcohol content: 12% Vol.


 Affinamento sui lieviti: circa 15/20 giorni
 Refining on yeasts: about 15/20 days


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



Zona di produzione: Italia
 Production Area: Italy



Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.
Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentazione: Il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 10/15 giorni.
Fermentation: a second fermentation of the wine occurs with selected yeasts at a controlled temperature in pressure tanks. The foaming lasts 10/15 days.



Colore: giallo tenue, perlage sottile e persistente.
Colour: straw-yellow with fine and persistent perlage.

Olfatto: intenso e persistente con note di frutta bianca e cedro, che si coniugano a sentori floreali.
Bouquet: intense and lingering with white fruit and citron notes, perfectly combined with floral scents.

Gusto: fresco e persistente. Le sensazioni retroolfattive confermano lo spessore organolettico.
Taste: Fresh and persistent. After taste sensations confirm the high quality of the wine sensory characteristics.



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