

SPUMANTE PASSERINA 50 S

Tipologia: Spumante extra dry

Uve: Passerina 100%

Zona di produzione: Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione: Metodo Martinotti, altitudine 200-300 mt s.l.m.,
pressatura soffice. fermentazione termo controllata

Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Gradazione alcolica: 12°

Pressione: 5 atm. a 20°

Formati disponibili: lt. 0,75 / 1,50 / 3,00 / 6,00



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: Di colore giallo scarico, limpido e luminoso

Olfattivo: Dal piacevolissimo bouquet floreale, con
sentori di agrumi e frutta bianca come mela e pesca

Gustativo: Di grande morbidezza, elegante ed equilibrato

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: Si accompagna bene con aperitivi e piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 6° - 8°