



#### Passerina extra dry Vino spumante

Uve	Passerina (100%)
Zona di Produzione	Porto Sant'Elpidio
Altitudine	50 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	2.200 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale con inertizzazione dell'uva nella prima decade di settembre
Vinificazione	Prematura soffice, impiego di lieviti selezionati Rifermentazione in autoclave per almeno 90 giorni
Affinamento	Affinamento in bottiglia
Grado alcolico	12% vol.
Temperatura di servizio	5° - 6 °C
Bottiglie per cartone	6

Perlage fine e persistente, si presenta alla vista giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime note fruttate con sentori di ananas e pompelmo. In bocca risulta avere una buona acidità con un finale morbido e delicato.

Ottimo aperitivo, si abbina a crudità di mare e primi delicati; interessante per la preparazione di cocktail.