



# PASSERINA

## Vino spumante Brut

### VITIGNO

*100% Passerina*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Italia*

### TECNOLOGIA

*Spumante delicato ottenuto dalla rifermentazione controllata del vino Passerina in autoclavi di piccole dimensioni a basse temperature*

### SPUMA

*Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente*

### COLORE

*Giallo scarico, luminoso e limpido*

### PROFUMO

*Fruttato, bouquet delicato, caratteristico e di grande eleganza*

### SAPORE

*Netto, di grande morbidezza e giustamente equilibrato*

### GRADO ALCOLICO

*12% vol*

### RESIDUO ZUCCHERINO

*1,1%*

### PRESSIONE ATMOSFERICA

*5 atm a 20 °C.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*6-8 °C.*

### CONSUMO

*Ottimo come aperitivo, consigliato per accompagnare primi piatti a base di pesce*

### CONSERVAZIONE

*In un luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore. Riporlo in frigorifero alcune ore prima di servirlo.*

*Guido Strappelli*

