



Passerina Spumante Brut

Tipologia Vino Spumante

Province di ubicazione dei vigneti Chieti

Uve Passerina 100%

Epoca di vendemmia Settembre

Vinificazione Pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto a 16°C. Svolge solo parzialmente la fermentazione malolattica. Rifermentazione in autoclave (Metodo Martinotti)

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 6/8°C

Type Sparkling wine

Location of vineyards Province of Chieti

Type of grapes Passerina 100%

Harvest period September

Vinification Soft direct pressing. Fermentation of must at controlled temperature at 16°C.

Partial malolactic fermentation. Second fermentation in pressurized tanks (Martinotti method)

Alcohol degree 12% vol

Serving temperature 6/8°C

0,75 l
