



SPUMANTE BRUT

PASSERINA DEL FRUSINATE I.G.P.

Fresco ed elegante spumante da uve Passerina.

Vinificazione

Le uve raccolte nella fase di maturazione tra l'erbaceo e il neutro, sono accuratamente selezionate in vigna, successivamente sono sottoposte ad una breve macerazione a freddo e pressate delicatamente. Al termine della prima fermentazione alcolica, avviene il passaggio in autoclave, con la seconda fermentazione e la presa di spuma. Il successivo affinamento sulle fecce fini per qualche mese ne esalta le proprietà organolettiche. Il risultato è uno spumante dal perlage fine e persistente, con piacevole acidità e ottima freschezza.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo o a tutto pasto, questo vino si sposa alla perfezione con una cucina a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Fresh and elegant sparkling wine from Passerina grapes.

Winemaker's notes

The grapes undertake a brief cold maceration process and are pressed delicately. Second fermentation in autoclave - according with the charmat method - is followed by a few months refining on fine lees to enhance its organoleptic properties. The result is a sparkling wine with fine and persistent perlage, good acidity and extraordinary freshness.

Gastronomy

Great as aperitif or to be enjoyed throughout the meal, this sparkling wine pairs perfectly with a fish based cuisine.

Serving temperature: 8-10°C.