SPUMANTE - EXTRA DRY

PASSERINA I.G.T. LAZIO

VINO BIOLOGICO

Le uve Passerina, provenienti dai nostri vigneti, danno origine a questo spumante fragrante e fruttato. La vinificazione avviene nella nostra cantina, utilizzando il metodo Martinotti, e ci restituisce un vino spumante oro pallido, dal pérlage fine e persistente. Questo spumante al palato risulta sapido ed asciutto, con una buona acidità e persistenza. È ottimo come aperitivo o al pasto in accompagnamento con antipasti di ricotta e formaggi freschi.

White sparkling Spumante of clear pale yellow color with fine and persistent perlage. The grapes of Passerina used for this wine are exclusively grown in Casale Della Ioria vineyards in Anagni. The aroma is fruity and fragrant. It is delightful as an aperitif and can be matched with fish and sea food. Serve at 7/8°C.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 260 m s.l.m.
Tipologia del suolo: argilloso
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità dei ceppi: 4500 per Ha
Età delle viti: 20 anni
Superfice del vigneto: 6 Ha
Produzione per Ha: 70 q.li
Resa uva in vino: 65%
Varietà: 100% Passerina
Vinificazione: in acciaio inox
Fermentazione alcolica: in acciaio per 10 gg
Metodo: Martinotti
Affinamento: Acciaio sui lieviti per 10 mesi

CASALE DELLA IORIA