

Passerina Spumante Brut

Tipologia Passerina Spumante Brut

Zona di ubicazione vigneti Abruzzo

Epoca di vendemmia Settembre

Vinificazione Pigiatura soffice, chiarifica del mosto e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat.

Gradazione alcolica 12% Vol

Temperatura di servizio 6-8 °C

Type Passerina Sparkling Wine Brut

Location Abruzzo

Harvesting period September

Vinification process Soft pressing, clarification of the must and fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Re-fermentation in autoclave using the Charmat method.

Alcohol content 12% Vol

Serving temperature 6-8°C



0,75 l
