

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
