

Le Rue Passerina

Passerina

Cantina Colonnella

Spumante dal colore paglierino chiaro con un perlage fine e persistente. Al vino base, ottenuto dal vitigno della Passerina, vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati per una seconda fermentazione, lenta e precisa. Servito ad una temperatura di 6/8°C è ideale come aperitivo e si abbina perfettamente ad antipasti e piatti delicati a base di pesce.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Passerina

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Colline Teramane

Certificazione Convenzionale

Vitigno Passerina 100%

Specificazione Brut

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Gusto pieno, armonico

Profumo Fruttato intenso con sentori floreali

Abbinamenti Antipasti di pesce. crudo

è ideale come aperitivo e si sposa perfettamente con antipasti e piatti delicati a base di pesce. crudo

Temperatura di servizio 7-10

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 120-230 m

Tipologia terreno Medio impasto

Allevamento Tendone e spalliera

Densità impianto 1500-3000

Età ceppi 10-20

Resa per ettaro 140

Epoca vendemmia Settembre- ottobre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa tradizionale -integrata- biologica

Vinificazione Acciaio

Maturazione Acciaio e cemento