

# 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

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Passerina
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Colline Teramane
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Passerina 100%
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati
<b>Gusto</b>	pieno, armonico
<b>Profumo</b>	Fruttato intenso con sentori floreali
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di è ideale come aperitivo e si sposa perfettamente con antipasti e piatti delicati a base di pesce. crudo
<b>Temperatura di servizio</b>	7-10

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	120-230 m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto
<b>Allevamento</b>	Tendone e spalliera
<b>Densità impianto</b>	1500-3000
<b>Età ceppi</b>	10-20
<b>Resa per ettaro</b>	140
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre- ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	tradizionale -integrata- biologica
<b>Vinificazione</b>	Acciaio
<b>Maturazione</b>	Acciaio e cemento