

# spumante passerina

**PASSERINA COLLEVITE**

vino spumante extra dry

- IT** **Zona di produzione** comune di Ripatransone  
**Vitigno** passerina  
**Produzione media ettaro** 100 ql  
**Vinificazione** fermentazione in bianco a temperatura controllata, con successiva rifermentazione in autoclave (metodo Charmat lungo)  
**Caratteristiche organolettiche**  
Colore: giallo paglierino brillante dal pèrlage fine e persistente  
Profumo: sentori di crosta di pane e ribes bianco  
Gusto: intenso, fine e persistente  
**Abbinamenti** ottimo in apertura di pasto, con antipasti in genere, ma lo si apprezza anche accompagnando l'intero pasto a base di pesce  
**Grado alcolico** 12,00% vol

- EN** **Zone of production** Ripatransone  
**Grape varieties** passerina  
**Middle production** 100 ql  
**Vinification** fermentation in white at controlled temperature. Charmat method  
**Characteristics**  
Colour: brilliant straw-yellow  
Bouquet: signs of white gooseberry  
Taste: intense and persistent perlage  
**Serving suggestions** eagreeable as an aperitif and fish  
**Alcohol content** 12,00% vol

