



Passerina Marche Frizzante

Tappo spago 0,75 Lt.

Le Barbatelle

Regione viticola:

Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti:

nell'area nel Comune di Poggio San Marcello
contrada Gioncare.

Vitigno: Passerina

Sistema di coltivazione: Cortina semplice

Resa per ettaro: 140 q.li di uva

Lavorazione: raccolta meccanica e anticipata delle uve.

Vinificazione: pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

Rifermentazione in Autoclavi del vino metodo Charmat.

Grado alcool: 11,5% vol

Note di degustazione: Colore: giallo paglierino tenue con riflessi vivaci, cristallino, spuma rapida e vivace.

Profumo: tenui e delicate note floreali di biancospino, fruttate di mela verde e di sedano fresco
Sapore: secco, fresco, con una vena piacevolmente acidula, con note finali vegetali e di leggera persistente mandorla fresca.

Abbinamenti: vino che trova il suo migliore impiego abbinato ai piatti freschi estivi, come insalate miste con legumi, uova sode, torte di verdura, insalate di riso, legumi e pezzetti di formaggio dolce, sedano con formaggio tenero, prosciutto dolce e pere, pizza margherita, crostini di pane e pomodoro crudo etc..
Piacevole anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8 -10° C

Calice consigliato: tulipano per vini giovani freschi poco corposi.

Pallettizzazione: PL 80x120 cm.: n.18 cartoni per ogni fila, max n. 5 file, totale n. 90 cartoni.

Bottiglia: Collina da 0,75 Lt.

Tappo: Sughero legato a spago.