



## Passerina Marche Frizzante

Tappo spago 0,75 Lt.

FRIGE'

Ean....8028866600921

**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.