



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



SPUMANTE PASSERINA D.O.C. BRUT

VITIGNO: Passerina 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 10

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente
argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 350 s.l.m.

VINIFICAZIONE: in bianco con successiva rifermentazione in
autoclave - Metodo Charmat Lungo

GRADO ALCOLICO: 12%

ACIDITA' TOTALE gr/lit: 5,8

RESIDUO ZUCCHERINO gr/lit: 13

CONFEZIONE: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo verdolino, cristallino, con bollicine fini e persistenti

PROFUMO: intenso, fruttato e floreale

SAPORE: morbido e fresco al gusto con una piacevole sensazione finale
di pera matura

ABBINAMENTI: l'elegante sapidità lo consiglia su antipasti di pesce
mentre la gaia piacevolezza lo propone quale aperitivo

Formati disponibili: 0.75 lt. / 1.5 lt.



S.C.A.C. SOC. COOP. AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216 / Fax: +39 0736 822242

www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com