



CASTIGNANO

– CANTINE DAL 1960 –



vino bianco

VINO BIANCO FRIZZANTE "TRASPARENTE"



VITIGNO: Passerina 80%, 20% Malvasia aromatica

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 4

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto,
prevalentemente argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 300 s.l.m.

VINIFICAZIONE: in bianco con successiva presa di spuma in
autoclave a 2,5 atm

GRADO ALCOLICO: 11,5%

CONFEZIONE: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino scarico con sfumature verdognole

PROFUMO: floreale e fruttato

SAPORE: vivace di buona bevibilità, armonico, mediamente
persistente

ABBINAMENTI: è un vino disinvolto d'accompagnamento per
aperitivi e antipasti di pesce



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

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com