



STONE

Vino spumante Passerina Extra Dry

AREA DI PRODUZIONE Abruzzo **ARTE** Spumante delicato ottenuto dalla rifermentazione controllata del vino Passerina in autoclavi di piccole dimensioni a basse temperature

VITIGNO Passerina 100 % **SPUMA** Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente

COLORE Giallo scarico, luminoso e limpido **PROFUMO** Fruttato, bouquet delicato, caratteristico e di grande eleganza

SAPORE Netto, di grande morbidezza giustamente equilibrato **GRADAZIONE ALCOLICA** 12%

PRESSIONE ATMOSFERICA 5 atm a 20° C. **TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6°-8° C.

CONSUMO Ottimo come aperitivo, consigliato per accompagnare primi piatti a base di pesce

SANTONE VINI

www.santonevini.it