



# PASSERINA EXTRA DRY

## Vino Spumante

**AREA DI PRODUZIONE** Italia, Abruzzo **ARTE** Spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del Vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 45 gg

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

**COLORE** Rosa carico **PROFUMO** Finemente fruttato, bouquet delicate, aromatico, equilibrato e di grande eleganza

**VENDEMMIA** seconda/terza decade di ottobre **SAPORE** Netto, morbido, ricorda la ciliegia

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12% **PRESSIONE ATMOSFERICA** 5 atm a 20° C.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6°-8° C.

**ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo, ideale con piatti raffinati e formaggi

**SANTONE VINI**

[www.santonevini.it](http://www.santonevini.it)