



Le Rue Passerina

Passerina

Cantina Colonnella

Spumante dal colore paglierino chiaro con un perlage fine e persistente. Al vino base, ottenuto dal vitigno della Passerina, vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati per una seconda fermentazione, lenta e precisa. Servito ad una temperatura di 6/8°C è ideale come aperitivo e si abbina perfettamente ad antipasti e piatti delicati a base di pesce.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Passerina
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Colline Teramane
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Passerina 100%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Gusto	pieno, armonico
Profumo	Fruttato intenso con sentori floreali
Abbinamenti	Antipasti di è ideale come aperitivo e si sposa perfettamente con antipasti e piatti delicati a base di pesce. crudo
Temperatura di servizio	7-10

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	120-230 m
Tipologia terreno	Medio impasto
Allevamento	Tendone e spalliera
Densità impianto	1500-3000
Età ceppi	10-20
Resa per ettaro	140
Epoca vendemmia	Settembre- ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	tradizionale -integrata- biologica
Vinificazione	Acciaio
Maturazione	Acciaio e cemento