



TENUTA SANTORI

PASSERINA BRUT SPUMANTE

TENUTA SANTORI

PASSERINA SPUMANTE BRUT

DENOMINAZIONE

Passerina Spumante Brut

UVAGGIO

100% Passerina

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Ripatransone (AP)

ALTITUDINE DEL VIGNETO

300 MT slm

ESPOSIZIONE

Ovest/Est

TERRENO

Medio impasto, calcareo

GRADO ALCOLICO

12 % vol.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Manuale

AFFINAMENTO

Metodo Charmat, Autoclave per oltre 90 giorni

DESCRIZIONE

Vino dal perlage di grana fine e persistente.
Colore giallo limone chiaro con riflessi verdolini.
Fresco, vivace, dagli aromi molto intensi.

TENUTA SANTORI