



Cantina Miglianico

Soc. Coop. Agricola a.r.l.
Via San Giacomo, 40
66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA
tel. +39 0871 95831
www.cantinamiglianico.it

PASSERINA

Vino Spumante Brut

Zona di produzione: da vigneti situati sulle colline del comprensorio di Miglianico e dei comuni limitrofi

Varietà delle uve: Passerina 100%

Resa: da ogni 100 kg di uva selezionata, si ottengono 65 litri di mosto fiore

Vinificazione: pressatura molto soffice e decantazione del mosto in assenza di ossigeno, fermentazione a bassa temperatura

Presatura di Spuma: in grandi cuveè, secondo il metodo Martinotti, con circa quattro mesi di affinamento sui lieviti

Servizio: servire ben fresco ad una temperatura compresa tra 6 e 8 gradi

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente crudità del mare e crostacei

acidità totale 6.5-7.00 g/l;

zucchero residuo 10 g/l

