

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



## Gli Spumanti

PASSERINA BRUT

**Nome:** Passerina Brut

**Linea:** Spumanti

**Tipo:** Vino Spumante

**Gradazione alcolica:** 11,50 % alc./vol.

**Chiusura:** Tappo fungo in sughero

**Tipologia del Terreno:** sabbioso-limoso

**Collocazione geografica dei vigneti:** falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

**Vendemmia:** precoce rispetto alla piena maturazione e con raccolta manuale.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con Metodo Martinotti.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo verdognolo con riflessi brillanti, odore floreale con sentore agrumato e delicate note floreali. Al palato è piacevole, avvolgente e di corpo medio, con una buona persistenza fruttata.

**Longevità in bottiglia:** 2 anni, adeguatamente conservato

**Temperatura di servizio:** 7-8 °C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA  
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA  
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA