

PART
29
PASSERINA
SPUMANTE

PART 29
Passerina Spumante Brut
100% Passerina

Strohgelbe, kristallklare Farbe

Reichhaltiges Bukett von Brotkruste, gelben Früchten und weißen Blüten.

*Trockener aber harmonischer Geschmack,
würzig und wohlschmeckend,*

im Abgang eine delikate Note von Bittermandel.

*Hervorragend als Aperitif und passend zu allen Gerichten, unterstreicht
auf besondere Weise di Geschmacksnoten von rohem Fisch und Gemüse*

Trinktemperatur 8°/10° C.



Jahrgang der ersten Herstellung: 2014

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 10.000

Traubensorten: ausschließlich Passerina

Anbau- und Höhenlage: südöstlich, zwischen 200
und 230 m. ü.d.M.

Boden: lehm- und sandhaltig

Erziehungsmethode: Spalierziehung mit horizontalem Kordon.

Ausbeute pro Hektar: 90 Doppelzentner

Weinlese: Handlese der besten Trauben, ab der ersten Septemberdekade

Herstellungsmethode: Weißweinmethode, auf 16°C geregelte Temperatur

Versektung: nach der "italienischen" oder "Martinotti" Methode.

Verfeinerung: in der Flasche über mindestens 4 Monate.

Alkoholgehalt: etwa 12%

Haltbarkeit: 3 - 4 Jahre



TENUTA COCCI GRIFONI

TENUTA COCCI GRIFONI 1970 - 63065 San Savino di Ripatransone (AP) Italy

tel. 0039.0735 90143 • fax 0039.0735 90123 • www.tenutacoccigrifoni.it • e-mail: info@tenutacoccigrifoni.it