

PASSERINA

EXTRA DRY

Informazioni aggiuntive

Varietà - vitign	Vino bianco da uve Passerina
Zona di produzione	Abruzzo
Terreno - altitudine	Argilloso – sabbioso 200 metri.
Viticoltura	Tradizionale
Vendemmia	Raccolta manuale delle uve
Vinificazione	Metodo Charmat – In autoclave per 30 giorni.
Affinamento - conservazione	2 mesi di affinamento dopo spumantizzazione.
Colore	Giallo oro
Profumo	Intenso di albicocca e mela.
Sapore	Equilibrato, tipico con spiccata acidità al retrogusto.

Vino

LINEA VINO - BRAND NAME	Vino spumante EXTRA DRY Passerina
TIPOLOGIA - GRAPE VARIETY	Passerina IGT Terre di Chieti
DENOMINAZIONE - WINE CLASSIFICATION	Vino spumante
UVAGGIO - BLENDING	100% Passerina
TERRENO - SOIL	Argilloso- sabbioso
AFFINAMENTO - AGEING	2 mesi
ALCOOL - ALCOHOL BY VOL.	11%
ACIDITA' TOTALE - TOTAL ACIDITY	5,3 gr/lt
RESIDUO ZUCCHERINO - SUGAR RESIDUAL	13 gr/lt
TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVING TEMPERATURE	8-10°

Specifiche tecniche

EAN CODE BOTTIGLIA-BOTTLE	8004847 261039
EAN CODE CARTONE - CASE	NO
CHIUSURA - CLOSURE	/
PESO LORDO - BOTTLE GROSS WEIGHT	1,6 KG
BOTTIGLIE PER CARTONE - BOTTLE PER CASE	6
DIMENSIONI CARTONE - CASE SIZE	
PESO LORDO CARTONE - CASE GROSS WEIGHT	9,6 KG
PALLETTIZZAZIONE - PALLET COMPOSITION	EPAL 80X120 DA 80 CT (16X5)
PESO LORDO PALLET - PALLET GROSS WEIGHT	

