



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



*vino spumante*

## SPUMANTE PASSERINA D.O.C. BRUT



VITIGNO: Passerina 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 10

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente  
argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 350 s.l.m.

VINIFICAZIONE: in bianco con successiva rifermentazione in  
autoclave - Metodo Charmat Lungo

GRADO ALCOLICO: 12%

CONFEZIONE: 6 bottiglie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo verdolino, cristallino, con bollicine fini e persistenti

PROFUMO: intenso, fruttato e floreale

SAPORE: morbido e fresco al gusto con una piacevole sensazione  
finale di pera matura

ABBINAMENTI: l'elegante sapidità lo consiglia su antipasti di pesce  
mentre la gaia piacevolezza lo propone quale aperitivo

Formati disponibili: 0.75 lt. / 1.5 lt.

S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216  
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com

