

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE RUE PASSERINA BRUT

Spumante dal colore paglierino dal perlage fine e persistente. Al vino base, ottenuto dal vitigno Passerina, vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati per una seconda fermentazione, lenta e precisa eseguita con metodo Chatmat.

Abbinamenti Servito ad una temperatura di 8°C è ideale come aperitivo e si abbina perfettamente ad antipasti e piatti delicati a base di pesce.

Vitigno Passerina 100%

Esposizione Sud

Ceppi per ettaro 1700

Sistema di allevamento Guyot

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Seconda decade di settembre

Resa per ettaro 120 Q.li

Resa per pianta 7 Kg

Vino prodotto per ettaro 84 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 4 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE RUE PASSERINA BRUT

Straw-colored sparkling wine with a fine and persistent perlage. Selected sugars and yeasts are added to the base wine, obtained from the Passerina, for a second slow and precise fermentation carried out with the Chatmat method.

Food pairing Served at a temperature of 8°C it is ideal as an aperitif and suits perfectly with appetizers and delicate fish-based dishes.

Grape variety Passerina 100%

Vine exposure South

Vine per hectare 1700

Vine training method Guyot

Soil composition Medium-textured soil

Harvesting method Grapes are hand picked

Harvest time Mid September

Yield per hectare 120 Q.li

Yield per vine 7 Kg

Wine production per hectare 84 Hl

Fermentation In concrete tanks at controlled temperature

Ageing 4 months in cement

Bottle ageing 2 months