

# CANTINA COLONNELLA

[www.cantinacolonnella.it](http://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](http://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