TENUTE
CESARONI

LE BARBATELLE

PASSERINA
MARCHE
FRIZZANTE
Metodo Charmat



Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
Poggio San Marcello

Vitigno
85% Passerina, 15% altre uve.

Superficie
2 Ha

Sistema di coltivazione
Cortina semplice

Densità d'impianto
3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

Rese per ettaro
18 t di uva da vino

Età del vigneto
10 anni

Suolo
Prevalenza di argille miste a sabbie tendenti al calcareo

Esposizione ed altitudine
Nord Est - Nord Ovest a oltre 400-420 m s.l.m.

Gradazione alcolica
11,5% vol

Vinificazione
Vendemmia meccanica e anticipata, pressatura soffice e svinatura del mosto e fermentazione a temperatura fresca controllata. Rifermentazione naturale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, metodo Charmat.

Note di degustazione
Il vino è di colore limone tenue, cristallino con spuma veloce e vivace. Profumo morbido e delicato con note floreali e fruttate di mela verde e sedano fresco. In bocca è secco, fresco con note vegetali piacevolmente finali e leggera mandorla fresca persistente. Servire a 8-10° C.

Conservazione
Vino di buon corpo e fresca acidità, da degustare giovane. Dà il meglio di sé se consumato entro il primo anno di vita.

Abbinamenti
Vino che trova il suo meglio con i piatti di mare: dalle insalate alle pannocchie lesse, dagli spaghetti e tagliatelle alle cozze in salsa bianca alle linguine, tonno e acciughe. Ottimo su fritture di pesce e calamari, oltre a formaggi a pasta molle, prosciutto dolce, pizza margherita, crostini di pane e pomodoro crudo. Bollicina delicata e gradevole a tutto pasto.

Bottiglia
Collina leggera 0,75 Lt

Tappo
Corona

Misure
Cartoni da 6 bottiglie cm 19 x 28 x H30,5 - peso Kg 8.70
Pallet misura cm 78 x 118 x H164 - totale 5 file da 16 cartoni per un totale 80 cartoni Kg 700

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

BOTTIGLIA | GL 71	CAPSULA | C PVC 90	TAPPO | C/FE 91
vetro	**plastica**	**metalli**

E per 100 ml
260.13 kJ
62.79 kcal