TENUTE
CESARONI

CESARONI®

# PASSERINA MARCHE
# FRIZZANTE
## Metodo Charmat
## FRIGE




**Regione viticola**
Marche, Provincia di Ancona.

**Ubicazione dei vigneti**
Poggio San Marcello

**Vitigno**
85% Passerina, 15% altre uve.

**Superficie**
8 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**
Sughero agglomerato legato con lo spago

**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 | TAPPO \| FOR 51 |
|---|---|
| **vetro** | **organico** |

**E per 100 ml**
260.13 kJ
62.79 kcal

**EAN Prodotto**
8028866600921