

# SPUMANTE - EXTRA DRY

PASSERINA I.G.T. LAZIO

VINO BIOLOGICO

Le uve Passerina, provenienti dai nostri vigneti, danno origine a questo spumante fragrante e fruttato. La vinificazione avviene nella nostra cantina, utilizzando il metodo Martinotti, e ci restituisce un vino spumante oro pallido, dal pérlage fine e persistente. Questo spumante al palato risulta sapido ed asciutto, con una buona acidità e persistenza. È ottimo come aperitivo o al pasto in accompagnamento con antipasti di ricotta e formaggi freschi.

*White sparkling Spumante of clear pale yellow color with fine and persistent perlage. The grapes of Passerina used for this wine are exclusively grown in Casale Della Ioria vineyards in Anagni. The aroma is fruity and fragrant. It is delightful as an aperitif and can be matched with fish and sea food. Serve at 7/8°C.*

**Zona di produzione:** Acuto (Ciociaria) - 260 m s.l.m.

**Tipologia del suolo:** argilloso

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità dei ceppi:** 4500 per Ha

**Età delle viti:** 20 anni

**Superficie del vigneto:** 6 Ha

**Produzione per Ha:** 70 q.li

**Resa uva in vino:** 65%

**Varietà:** 100% Passerina

**Vinificazione:** in acciaio inox

**Fermentazione alcolica:** in acciaio per 10 gg

**Metodo:** Martinotti

**Affinamento:** Acciaio sui lieviti per 10 mesi



CASALE  
DELLA  
IORIA