



# Cantina Sociale Cesanese del Piglio

## “Bere il territorio”



## *Passerina del Frusinate*

La versione spumante nasce dalla volontà di promuovere questo vitigno in tutte le sue sfaccettature. Grazie all'unione tecnica tra la nostra azienda (per la base spumante) ed una azienda trentina Tonon (per la spumantizzazione) siamo riusciti ad ottenere un vino moderno ma di tradizione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- **Tipologia:** Bianco, Passerina del Frusinate IGT Spumante
- **Annata in commercio:**
- **Uvaggio:** Passerina del Frusinate IGT 100%
- **Altitudine:** m 550 s.l.m.
- **Suolo:** argilloso
- **Sistema di allevamento:** albese bilaterale,
- **Densità degli impianti:** 3.300 ceppi per ha
- **Resa per ettaro:** 85 q
- **Vinificazione:** raccolta manuale, diraspa-piagiatura degli acini, pressatura soffice e fermentazione a 12°C, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento sulle fecce fini per 2 mesi poi travaso.  
Nell'azienda trentina affina per 14 mesi sulle fecce fini.
- **Gradazione alcolica svolta:** 13-14% vol.
- **Colore:** giallo paglierino carico con riflessi dorati.
- **Olfatto:** fresco, sentori di pesca bianca e fiori bianco.
- **Gusto:** morbido, sapido, al retrogusto la scorza di pane è ben in evidenza.
- **Totale bottiglie prodotte:** 7000