Frusinate Frizzante Passerina

BOLLICINE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2022, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lazio
Vitigni: Trebbiano giallo, Passerina
Suolo: Argillose vulcaniche
Estensione del vigneto: 3,5 ha
Tipo d'impianto: Alberello alto
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 5,5 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura e pressatura con ausilio di ghiaccio secco. Fermentazione spontanea in acciaio con aggiunta di mosto congelato. Rifermentazione in bottiglia.
Solforosa totale: <10mg/l
Bottiglie prodotte: 512

PRODUTTORE

MARIA ERNESTA BERUCCI

Maria Ernesta Berucci

PERCHÉ

La Passerina del Frusinate Frizzante di Maria Ernesta Berucci è un rifermentato elegante, fine e di basso grado alcolico. Di grande beva, una bollicina versatile che si muove scattante in botta dimostrando freschezza su profumi delicati di fiori e crosta di pane.

QUANDO

Quando la sabbia rimane aggrappata ai piedi, il sale brucia i capelli e l'estate palpita non si può che aprire una bottiglia di Frusinate Frizzante Passerina. Se questo momento coincide anche con l'aperitivo, godetevelo guardando il mare e mettendo in muto il telefono. La pace è questa.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it