

## Paspartù



### INFO

**Annata:** 2022

**Formato:** 100 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Veneto

**Vitigni:** Merlot, Corvina

**Suolo:** Calcareo argilloso

**Estensione del vigneto:** 1,5 ha

**Tipo d'impianto:** Spalliera

**Densità ceppi per ha:** 6.000

**Età media del vigneto:** 15 anni

**Produzione media per ha:** 50 hl

**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 15 giorni in vasche d'acciaio inox. Svinatura e affinamento in vasche di cemento.

**Solforosa totale:** 38 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 4.000

**N.B.** Il Paspartù presenta etichette di tre colori diversi. Non si assicura che la bottiglia spedita presenti il colore dell'etichetta in foto. Si tratta però dello stesso vino.

### PRODUTTORE



### MUSELLA

Maddalena Pasqua di Bisceglie

### PERCHÉ

Il Paspartù di Musella è un vino rosso fresco, morbido e goloso. Un vino quotidiano e di grande versatilità dal sorso succoso e croccante che chiude in finezza invogliando la beva.

### QUANDO

Quando la famiglia si riunisce per il consueto pranzo della domenica, il Paspartù è il vino che non può mancare sulla tavola. Adatto ad ogni portata e ad ogni palato, una bottiglia da servire fresca che è regina del convivio.

