

# SPUMANTE BRUT

*100% passerina*



NOME: Passerina Brut  
TIPOLOGIA: Bianco brut  
UVE: 100% Passerina  
DOC/DOCG: Controguerra DOC Passerina  
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada torri,  
Torano Nuovo (TE)  
ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m.  
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo  
pietoso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA:  
Filare a cortina semplice con cordone spero-  
nato  
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.700-3400  
ceppi per ettaro  
RESA PER ETTARO: 90/100 quintali  
EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di  
Settembre  
RACCOLTA: manuale con selezione dei  
grappoli

---

VINIFICAZIONE: diraspatura, pressatura  
soffice, prima vinificazione a temperatura  
controllata.

FERMENTAZIONE: rifermentazione in  
autoclave.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Gen-  
naio successivo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Lo spumante ottenuto si presenta di un colore  
giallo scarico con un perlage fine e persistente  
dai sentori di frutta esotica ed agrumi. In  
bocca pieno persistente e brioso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo,  
accompagna affettati formaggi freschi e frutti  
di mare.

## SPUMANTE BRUT

*100% passerina*

NAME: Passerina  
TYPE: White  
GRAPE VARIETY: 100% Passerina  
DOC/DOCG: Controguerra DOC Passerina  
LOCATION: Contrada torri, Torano Nuovo (TE)  
ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250 meters above sea level  
SOIL: calcareus stony  
TRAINING AND PRUNING METHODS: single curtain – spurred cordon  
VINE DENSITY 3.700-3.400 plants per hectare  
YIELD PER HECTAR: 90-100 quintals  
HARVEST TIME: first half of September  
HARVEST: manual harvest with selection of the grapes

---

VINIFICATION: destemming, soft pressing, static decanting of the must at a temperature of 8°C for 24 hours  
FERMENTATION: in stainless steel at a controlled temperature of 16-18°C  
BOTTLING PERIOD: January  
ALCOHOL CONTENT: 12%  
SENSORY CHARACTERISTICS: straw yellow colour with greenish highlights. Intense, floral and fruity bouquet. Fresh, fine and persistent flavour  
TEMPERATURE: best served at a temperature of 10/12°C  
FOOD PAIRINGS: excellent as aperitif, it goes very well with pasta, white meat, fresh and semi-mature cheese, seafood