



Vini nati in Terre Vulcaniche

CANTINE DEL NOTAIO

IL PASSAGGIO

Vino Spumante Brut



Vitigni: aglianico vinificato in bianco e Chardonnay.

Vendemmia: dall'ultima decade di agosto fino all'ultima decade di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice e prima fermentazione del mosto fiore in acciaio.

Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Martinotti).

Esame organolettico:

- **Perlage:** a grana fine, vivace e persistente.
- **Colore:** giallo verdolino brillante.
- **Profumo:** fruttato, con note di pesca, mela gialla e fiori bianchi.
- **Sapore:** decisamente sapido, piacevolmente fresco, armonico, fruttato.

Abbinamento: aperitivi in genere, ma anche a tutto pasto.

Temperatura di Servizio: 8°-10°C.

Formati: 75cl, 150 cl.



www.cantinedelnotaio.it