



MARCA

VINO

Passerina Millesimato Extra Dry

REGION



Abruzzo

UVA

Passerina

COLOR



Amarillo pajizo con reflejos dorados

SABOR



Espumoso

Extra Dry

GRADO
ALCOHOLICO

12%

AZUCAR

15 g/l

CONT. NET.

0,75 l

BOUQUET

Aroma intenso y afrutado, con notas de manzana y plátano y toques florales de jazmín

PALADAR

Fresco, sabroso, suave y con cuerpo, persistente y con un postgusto cítrico

SUGERENCIAS

Perfecto como aperitivo, excelente servido con entremeses, primeros platos o sopas, pero también con platos principales a base de carnes blancas o pescado.

TEMPERATURA
DE SERVICIO

6 - 8 °C

CURIOSIDAD

Passerina es una variedad de uva perteneciente a la familia Trebbiani. Esta uva también es famosa por sus propiedades beneficiosas, gracias a su alta concentración de polifenoles.



DETALLE LOGISTICO	
BOT/CAJA	6
PESO BRUTO CAJA	8,7 KG
PALETA	EUR-EPAL 80x120
CAJA/PALETA	80
BOT/PALETA	480
PESO BRUTO PALETA	717 KG