



TENUTA DEL PRIORE

# La Bella del Priore

SPUMANTE



LA BELLA DEL PRIORE - SPUMANTE

**Tipologia di Vino:** Spumante BRUT

**Varietà:** Passerina 100%

**Tipo di suolo:** limi e argille, a tratti calcaree ricchi di sasso morenico e alluvionale

**Sistema di allevamento e densità di impianto:** Guyot con 5000 viti/ettaro

**Età del vigneto:** 18 anni

**Resa di uva per ettaro:** 130 Quintali

**Epoca di raccolta:** prima decade di settembre

**Rifermentazione:** in autoclave per circa 90 giorni

**Alcool:** 12,5 % Vol.

**Zuccheri:** 6 g/

**Temperatura ottimale di servizio:** 8-10°C

**Abbinamenti:** perfetto come aperitivo, ideale con le portate tipiche della cucina mediterranea di mare. Inoltre è ottimo con ostriche, parmigiano e formaggi di media e lunga stagionatura.