

## SPUMANTI SPARKLING WINES

### FIZZY

PASSERINA SPUMANTE BRUT  
PASSERINA SPARKLING BRUT



Vendemmia a mano  
inizio Settembre  
Harvested by hand  
early September



Alcool 12%  
Alcohol 12%



8°C



750 ml

Mi chiamo Fizzy, per il mio carattere naturalmente frizzante, vivace e brioso!  
My name is Fizzy for my naturally sparkling character, lively and spirited!

Le mie uve sono 100% Passerina, un vitigno autoctono caratterizzato da un ampio quadro aromatico e da un elevato tasso di acidità che lo rende particolarmente adatto alla spumantizzazione.

Sono uno spumante molto fresco, di corpo leggero ma con buona personalità, dal perlage fine e persistente.

Sono di color giallo paglierino brillante, sprigiono un profumo intenso di fiori e di frutta fresca. Al gusto risulterà delicato ma inebriante, con una naturale e rinfrescante sapidità che ad ogni sorso invoglia nuovamente a bere.

**Sono perfetto con:** aperitivi, antipasti e piatti leggeri di pesce, crudité a base di pesce e verdure, olive all'ascolana e prosciutto crudo.

#### LA MIA LAVORAZIONE

**Vinificazione:** in bianco, con temperatura controllata a 16°C.

**Presatura di Spuma:** in autoclavi (Metodo Charmat o Martinotti) per 45-50 giorni.

**Affinamento:** in bottiglia per 3 mesi.



My grapes are 100% Passerina, a native vine characterized by a large aromatic framework and by a high level of acidity that makes it particularly suitable to be converted into sparkling wine.

I am a very chilled sparkling wine, light-bodied but with good personality, fine and persistent.

My colour is bright straw yellow, and I release an intense fragrance of flowers and fresh fruit. To the taste I appear mild but heady, with a natural and refreshing flavor that every sip makes you want to drink again.

I perfectly match with: aperitifs, appetizers, light fish dishes, raw vegetables and raw fish, Ascolana olives and ham.

#### MY WINEMAKING PROCESS

**Fermentation:** white vinification, with a controlled temperature of 16 ° C.

**Refermentation / Froth capture:** in autoclaves (Charmat or Martinotti method) for 45-50 days.

**Aging:** in bottle for 3 months.