



Ingredienti: Uva, Zucchero, agenti stabilizzanti (acido citrico, gomma arabica, poliaspartato di potassio), antiossidanti conservanti allergeni (**metabisolfito di potassio**), gas (imbottigliato in atmosfera protettiva)

Valori medi nutrizionali per 100 ml: Valore energetico 320KJ / 76 Kcal

Grassi: 0 g

Grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 1,1 g

Zuccheri: 1 g

Proteine: 0,02 g

Sale: < 0,01 g

Classificazione: Passerina Spumante Brut

Nome: Castrum

Origini del nome: Deriva dal nome della città di Castorano, fondata dagli antichi Romani come avamposto difensivo

Provenienza: Sud delle Marche, Comune di Castorano

Vigneto: Passerina

Uvaggio: Passerina 100%

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 1997

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione al sole: Sud - Ovest

Suolo: Limoso - Argilloso

Resa: 120 q / ha

Lavorazione: Raccolta manuale e anticipata delle uve

Vino dal colore paglierino chiaro brillante con forte intensità olfattiva di fiori e frutti freschi con sentori di crosta di pane.

Ha un sapore che lascia una piacevolissima freschezza su base morbida e ben bilanciata. La vinificazione avviene con la fermentazione in bianco a temperatura controllata, con successiva rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti lungo)

Gradazione: 12%

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo anche con i dessert.