

# I vini che non ti aspetti



**Nome:** FARAONE

**Vino:** Spumante Metodo Classico. Non dosato.

**Uve:** Passerina 100%

**Anno:** Non millesimato

**Note:** Dopo anni di prove nel 1983 abbiamo chiesto ed ottenuto l'autorizzazione a produrre spumante; siamo stati i primi nella nostra regione tanto da aver ricevuto dalle autorità competenti per l'Abruzzo e il Molise la sigla VSN1/TE (Vini Spumanti Naturale n° 1/ Teramo).

Caratteristica della Passerina è che in virtù della sua forza acida con un PH sempre molto basso ma soprattutto stabile nel tempo permette al vino una buona capacità di durare nel tempo e questo è il presupposto alla lavorazione con il Metodo Classico, che normalmente chiede più anni sia per la lavorazione che poi per il consumo.

Questa bottiglia se pur non millesimata è della vendemmia 2021 e la sboccatura attualmente in commercio è di Novembre 2023, perciò con circa 24 mesi di permanenza sulle fecce.

**Caratteristiche:** Colore oro brillante, perlage fine e persistente, cremoso in bocca, sentori di crosta di pane, secco.

**Abbinamenti:** Adatto per una cena intera a base di pesce.

**Temperatura di 8/10°  
servizio:**

**Gradi:** 13.0



**Azienda Agricola  
Faraone**

SS. 80, n° 290  
64021 Giulianova (TE)  
tel. 085 807 18 04  
P.IVA 01963040678

[www.faraonevini.it](http://www.faraonevini.it)  
[info@faraonevini.it](mailto:info@faraonevini.it)

