

FALANGHINA DEL SANNIO DOP SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT



Denominazione FALANGHINA DEL SANNIO DOP SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

Descrizione Metodo Charmat (Martinotti) lungo ottenuto dalle migliori selezioni di uve falanghina, con spumantizzazione di ben 10 mesi in autoclave di acciaio inox, garantendo un perlage unico con bollicine spettacolari.

Andamento climatico La campagna viticola 2017 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature molto elevate e da una scarsa piovosità. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, garantendo uno stato sanitario perfetto senza alcuna malattia.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti Di proprietà 300 metri di altitudine
Resa per ettaro: 80/90 q/Ha
Età media delle viti: 15 anni
Densità ceppi: 4.000 ceppi

NOTE TECNICHE

Varietà 100% Falanghina

Grado Alcolico 12%

Affinamento 10 mesi in autoclave di acciaio inox

Temperatura di servizio 6/8° C

Epoca vendemmia Metà Settembre

Formati disponibili 750 ml

Note Organolettiche Colore giallo dorato, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula. Equilibrato.

Abbinamento Ottimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi. Ideale per cibi grassi, in particolare con salumi quali mortadella e cotechino.