

FALANGHINA DEL SANNIO DOP SPUMANTE EXTRA DRY

Denominazione *FALANGHINA DEL SANNIO DOP SPUMANTE EXTRA DRY*

Descrizione *Metodo Charmat (Martinotti) ottenuto dalle migliori selezioni di uve falanghina, di ritorno da una lunga esperienza nelle vicinanze del Prosecco e del Franciacorta. Una scelta invincibile per assicurare delle 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 *4 mesi in autoclave di acciaio inox*

Temperatura di servizio *6/8° C*

Epoca vendemmia *Metà Settembre*

Formati disponibili *750 ml*

Note Organolettiche *Colore giallo paglierino, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo ricco e persistente, con note fruttate e floreali. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula. Equilibrato.*

Abbinamento *Ottimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti.*

