

# FALANGHINA DEL SANNIO DOP

## SPUMANTE EXTRA DRY

### DESCRIZIONE

Spumante ottenuto mediante rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti) di uve falanghina

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

#### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

#### Vigneti

Vigneti di proprietà a 300 metri di altitudine, resa per ettaro: 80/90 q/l; età media delle viti: 15; densità ceppi per ettaro: 4.000

### NOTE TECNICHE

Varietà	Temperatura di servizio
100% Falanghina	6/8° C

Epoca vendemmia	Formati disponibili
Metà Settembre	750 ml

#### Affinamento

4 mesi in autoclave di acciaio inox

#### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo con note fruttate e floreali. Sapore fresco e piacevolissimo.

#### Abbinamento

Ottimo come aperitivo, a tutto pasto



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA