

FALANGHINA del TABURNO

Spumante Brut



*Origine: Area Taburno
Uva: 100% Falanghina
Gradazione alcolica: 12%*



Altitudine: Terreni collinari da 400 a 600 metri s.l.m.

Tipo di terreno: Argilla e calcare

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3500 piante/ha

Epoca di vendemmia: Fine settembre (raccolta manuale)

Tecnica di vinificazione: Selezione dei migliori grappoli in vigna pressatura soffice e il primo fiore del mosto viene messo in fermentazione a bassa temperatura.

Affinamento: Affinamento sulle fecce nobili per oltre sei mesi dopo di che affinamento in bottiglia per altri sei mesi

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage persistente e fine

Profumo: Intenso sentore floreale e crosta di pane.

Sapore: Gusto vivo e fresco con un ottimo equilibrio acidità-dolcezza

Ideale come aperitivo, cocktail, antipasti e piatti leggeri a base di pesce