



FALANGHINA SPUMANTE EXTRA DRY

DENOMINAZIONE: Falanghina Spumante Extra Dry

VIGNETI: Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Terreno calcareo e tufaceo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

VENDEMMIA: Prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di circa 14°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore brillante giallo paglierino riflesso dorato. Al naso fruttato floreale, morbido, fresco, sapido, di corpo.

ABBINAMENTI: Si abbina a crostacei e frutti di mare, insalate e grigliate di mare, piatti a base di pesce. Con la sua morbidezza si abbina anche a varie tipologie di dolci e piccola pasticceria.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C.

GRADO ALCOLICO: 11,5% vol.