

36 casali®



SPUMANTE DI FALANGHINA EXTRA DRY



DENOMINAZIONE: Spumante di Falanghina - Extra Dry

VIGNETI: Falanghina 100%

VENDEMMIA: Prima decade di Settembre



ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Calcareo - Tufaceo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: 385 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera



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



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino brillante. Profumo ricco e persistente, con note fruttate e floreali. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula.



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: 12% vol.

Azienda Vitivinicola 36 CASALI

Via S. Antonio - 82037 - Vitulano (BN)
Telefoni: 334 895 9196 - 0824 1743557
www.36casali.it - info@36casali.it

