



## FALANGHINA - VINO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT

**Vitigno** | 100% Falanghina

**Produzione per ettaro** | 5000 - 5500 piante/ha

**Sistema di allevamento** | Guyot

**Resa** | 80 - 90 q.li/ha

**Vendemmia** | II decade di Settembre

**Vinificazione** | in pressa orizzontale pneumatica con selezione del mosto fiore, spumantizzazione metodo Charmat in autoclave da 50 hl, presa di spuma per circa 90 gg. a bassa temperatura

**Affinamento** | in bottiglia per un periodo di 5 - 6 mesi

**Alcool** | 12% vol

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore** | giallo paglierino, limpido

**Profumo** | ricchi profumi ed aromi primari di frutta, in particolare mela golden

**Gusto** | in bocca è fresco, vivo, di giusta acidità ma soprattutto di grande morbidezza

**Temperatura di servizio** | 8° - 10° C

**Abbinamenti** | come aperitivo, con antipasti e piatti leggeri in genere



## FALANGHINA - BRUT QUALITY SPARKLING WINE

**Grape variety** | 100% Falanghina

**Density** | 5000 – 5500 plants/ha

**Growing system** | guyot

**Yield** | 80 - 90 q.li/ha

**Harvest period** | second September decade

**Vinification** | horizontal pneumatic presses and sparkling wine with Charmat method

**Fermentation temperature** | low temperature

**Aging** | in bottles for 5 – 6 months

**Alcohol** | 12% vol

### NOTE DEGUSTATIVE

**Color** | intense straw yellow with gold glints

**Smell** | fruits aroma , in particular of the golden apple

**Taste** | fresh, right acidity and soft

**Serving temperature** | 8° - 10° C, uncork the bottle at the moment

**Culinary pairings** | it is ideal as aperitive, with appetizers and light dishes