

## Momenti Vino Spumante **extra dry**

**Vitigno** | 100% Falanghina.

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

**Sistema di allevamento** | Guyot.

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

**Vendemmia** | seconda 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.



## Momenti Vino Spumante **extra dry**

**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.

### Tasting notes

**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.

