



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.

