



# FALANGHINA

VINO SPUMANTE

**BRUT**

---

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>VITIGNO</b>                        | Falanghina 100%  |
| <b>ZONA DI PRODUZIONE</b>             | Comune di Castelvenere (BN)  |
| <b>ALTITUDINE VIGNETI</b>             | 200 m slm  |
| <b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>         | Spalliera  |
| <b>TIPO DI TERRENO</b>                | Sciolto - Tufaceo  |
| <b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>            | Sud - sud est  |
| <b>DENSITÀ CEPI PER ETTARO</b>        | 2500   |
| <b>RESA PER ETTARO</b>                | 110 ql/ha  |
| <b>ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)</b>    | 19   |
| <b>EPOCA VENDEMMIA</b>                | Prima decade di settembre  |
| <b>ELABORAZIONE</b>                   | Metodo Martinotti lento, 6 mesi  |
| <b>GRADO ALCOLICO</b>                 | 12,5 % vol.  |
| <b>ACIDITÀ TOTALE</b>                 | 7,20 gr/l  |
| <b>PH</b>                             | 3,2  |
| <b>S02 TOT</b>                        | 76 mg/l  |
| <b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>             | < 15 g/l   |
| <b>ESTRATTO SECCO</b>                 | 20 gr/l  |
| <b>CONFEZIONAMENTO</b>                | Bottiglia da spumante, scatole orizzontali da 6 bottiglie  |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> | Giallo paglierino, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane. Sapore secco, con piacevole e decisa nota fruttata e fresco di acidità. Equilibrato. |
| <b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>        | 6°- 8° C   |
| <b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>        | Ottimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi. a tutto pasto.  |
| <b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>        | Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore   |
| <b>BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE</b>      | Flute o calice di media ampiezza per spumanti  |

