

# Syrio



Di colore giallo paglierino, brillante con perlage sottile e durevole.

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. Fresco di acidità.

Abbinamenti: 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.

Temperatura di servizio 6°- 8°C.

VITIGNO Falanghina 100%  
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Castelvevone (BN)  
ALTITUDINE VIGNETI 160-180 m/slm  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera  
TIPO DI TERRENO Sciolto-Tufaceo  
ESPOSIZIONE VIGNETO Sud / Sud-Est  
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 2500  
RESA PER ETTARO 110 q/ha  
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 19  
EPOCA VENDEMMIA APPROSSIMATA Ultima settimana di agosto  
ELABORAZIONE Metodo Martinotti lento, 6 mesi  
GRADO ALCOLICO 12,5 % vol.  
ACIDITÀ TOTALE 7,20 gr/l  
PH 3,1  
SO2 TOT 76 mg/l

RESIDUO ZUCCHERINO < 12 g/l  
ESTRATTO SECCO 20 gr/l  
CONFEZIONAMENTO Bottiglia da spumante  
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE 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  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6°- 8° C  
ABBINAMENTI CONSIGLIATI 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  
METODO DI CONSERVAZIONE Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore  
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE Flute o calice di media ampiezza per spumanti