



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Spumante di Falanghina Dolce

Da un'accurata selezione di uve di Falanghina coltivate nei vigneti di Castelvenere nasce questo vino spumante, attraversato da gocce di luce e gioiose bollicine.

DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Falanghina.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera, con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto con sottosuolo tufaceo.

Resa per Ettaro: 80 q.

Raccolta: manuale in piccole casse.

Vinificazione: diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata di circa 13 °.

Affinamento: rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati e a temperature controllata.

Titolo Alcolometrico: 11% Vol.

Residuo zuccherino: 90g/lit.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante.

Perlage: fine, setoso e persistente.

Naso: note di fiori bianchi, pesche e agrumi.

Gusto: gradevolmente dolce, fresco e delicato.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 6°-8 °.

Degustazione: Straordinario l'abbinamento con dessert e torte cremose. È un ottimo spumante da brindisi.

