



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

## Spumante di Falanghina Extra Dry

*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: 12% Vol.

Residuo zuccherino: 12g/lit.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Perlage: fine e persistente.

Naso: lievi sentori di crosta di pane, delicate reminiscenze di mela verde, agrumi e fiori bianchi.

Gusto: pieno, di equilibrata acidità e buona persistenza.

### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 6°- 8 °.

Degustazione: ottimo come aperitivo, si accompagna a tutto pasto in particolare a piatti a base di pesce.

