



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.

