



Falanghina Brut Vino Spumante di Qualita'

Provenienza

Con la nobile variante del vino Falanghina Spumante Brut si è perseguito l'obiettivo di esaltare le note floreali e fruttate. L'elegante e fine perlage è ottenuto con una lunga presa di spuma a metodo Charmat.

Vitigno

100% Falanghina con resa in campagna non superiore ai 100 quintali per ettaro.

Tecnica enologica

Per salvaguardare l'aspetto aromatico di questo vino, le uve vengono pigiate con una pressa pneumatica; effettuato l'illimpidimento vengono inoculati lieviti selezionati per avviare il processo fermentativo alla temperatura controllata di 14 °C.

Esame visivo: bianco brillante

Esame olfattivo: fruttato e floreale, intenso

Esame gustativo: buona freschezza

Abbinamenti: frutti di mare crudi e crostacei.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300308
- EAN cartone: 8 013392 300315
- Dimensioni cartone: cm 29x19,5x32,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x145 h
- Pallettizzazione: 48 ct. x 6 bottiglie