

ALALUNGA

Vino Spumante di Qualità Sannio
Denominazione di Origine Controllata



Vitigno principale:

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve aglianico e falanghina del Sannio, scrupolosamente selezionate e raccolte a mano al fine di preservarne l'integrità della buccia, la sanità delle uve ed elevare al meglio i caratteri organolettici dei vitigni utilizzati, la loro acidità e fragranza.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino, cristallino, con perlage fine e persistente. Al naso si presenta elegante con note di fiori bianchi, sfumature agrumate e nel finale un delicato sentore di pane. Al gusto è cremoso, gradevolmente acidulo, sapido e persistente, lascia la bocca pulita, stimola la salivazione e invita ad un sorso successivo.

Tecnica di spumantizzazione:

Metodo Charmat lungo con presa di spuma a bassa temperatura con permanenza del vino sulle fecce fini e periodo di elaborazione di oltre nove mesi seguito da una breve maturazione in bottiglia. Il residuo zuccherino è compreso tra 4 e 6 g/l.

Abbinamento:

Ideale aperitivo, si abbina a crudi di mare, frittura di pesce e pesci grassi.

Temperatura di servizio:

Servire a 6°/8°C.