

FRIZZICHEA

Falanghina Frizzante Benevento
Indicazione Geografica Tipica



Vitigno principale:

Ottenuto dalla criomacerazione di uve Falanghina in purezza, 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 con riflessi verdolini, cristallino, con una spuma abbondante e cremosa. Al naso presenta profumi di fiori bianchi e gialli primaverili con i frutti tipici del vitigno: ananas, banana ed una piacevole nota agrumata. Dal gusto coinvolgente si presenta equilibrato, morbido e fresco.

Tecnica di spumantizzazione:

Leggera presa di spuma in autoclave a bassa temperatura.

Abbinamento:

Grazie alla sua freschezza e al suo aroma piacevolmente fruttato si abbina con antipasti e aperitivi. Perfetto con mozzarella di bufala, formaggi e salumi locali.

Temperatura di servizio:

Servire a 8°/10°C.

