



VINO SPUMANTE EXTRA DRY FALANGHINA

Vitigno:

Ottenuto da uve Falanghina e in piccola percentuale da Moscato bianco della zona subappenninica del Sannio, scrupolosamente selezionate e raccolte a mano al fine di preservarne l'integrità della buccia, la sanità ed elevare così al meglio i caratteri aromatici primari dei vitigni utilizzati e la loro acidità.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente. Al naso si presenta elegante con un sottile sentore di Salvia ed altre erbe aromatiche, accompagnato da una piacevole percezione di frutta bianca in particolare mela e pesca. Al gusto è cremoso, gradevolmente acidulo e sapido, con una equilibrata nota dolce che esalta l'aroma naturale e la morbidezza dello spumante.

Tecnica di spumantizzazione:

Metodo Martinotti o Italiano conducendo la presa di spuma a bassa temperatura (12°-18°C) con permanenza del vino sulle fecce e periodo di elaborazione di 30 giorni seguito da una breve maturazione in bottiglia. Il residuo zuccherino è compreso tra 12 e 16 g/l.

Temperatura di servizio:

Servire a 8°/10°C.

Abbinamento:

Vino adatto ad occasioni celebrative e ludiche. Si abbina ai dolci secchi o a cucchiaio, crostate di confettura e frutta fresca.

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	VINO SPUMANTE EXTRA DRY FALANGHINA	12°	75 cl	31	9	1,40	8051166520125
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6		17X25X31	8,5	9 STRATI DA 11 CARTONI		165	