



## SPUMANTE BRUT FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C.

VITIGNO: Falanghina (100%)

DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.

ZONA DI PRODUZIONE: In territorio della D.O.P. Falanghina del Sannio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con sistema di potatura a Guyot

RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di ottobre; raccolta a mano

VINIFICAZIONE: In purezza. Dopo diraspatura e pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto viene fermentato in bianco, ad una temperatura controllata di 16° C in serbatoi di acciaio. Rifermentazione mediante metodo Charmat in autoclave, a temperatura controllata. Imbottigliamento isobarico 8 mesi dopo la rifermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal perlage continuo, a grana molto fine e persistente, di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di frutta a polpa bianca, gusto secco, elegante, giustamente acidulo, di buon corpo e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 7°/8°C.

*GRAPES: Falanghina (100%)*

*APPELLATION: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.*

*PRODUCTION AREA: In territory of D.O.P Falanghina del Sannio*

*PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: Controspalier (Guyot system)*

*GRAPE YIELD: 70 quintal per hectare*

*HARVEST: First half of October; hand picked*

*WINE MAKING PROCESS: Purely, through soft pressing of grapes and fermentation at controlled temperature of 16° C. in stainless steel tanks. Re-fermentation with Charmat method in autoclave, at controlled temperature. Bottling after a period of 8 months after the re-fermentation.*

*PROFILE: The classic and noble white wine of Falanghina del Sannio is proposed as Brut Sparkling. It shines a persistent perlage and a straw-hay color, has an aromatic-floral nose and is dry and fruity on the palate.*

*SERVING TEMPERATURE: tasting at 7°/8°C.*