

Astrale

FALANGHINA

vino spumante extra dry



VITIGNO Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE Torrecuso (BN)

ALTITUDINE VIGNETI 200 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Contro spalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

TIPO DI TERRENO Argilloso - Calcereo

ESPOSIZIONE VIGNETO Sud

DENSITÀ CEPI PER ETTARO 3000

RESA PER ETTARO 110 ql/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 8-12

EPOCA VENDEMMIA Inizio Settembre

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg

VINIFICAZIONE

selezione e separazione delle prime frazioni del mosto e fermentato a bassa temperatura. Spumantizzato con il metodo Charmat.

AFFINAMENTO

Dopo la presa di spuma rimane per 6 mesi sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

vino di colore giallo paglierino vivo con riflessi verdognoli con note di frutta a polpa bianca impreziosito da eleganti sentori floreali. Gusto fragrante, moderatamente acido con un ottimo perlage persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C.

GRADO ALCOLICO 12 % vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo, cocktail, antipasti e piatti leggeri a base di pesce.