

**SPUMANTE EXTRA DRY**  
**IRPINIA FALANGHINA**  
**DOC**



<b>Tipologia</b>	Vino spumante <i>EXTRA DRY</i>
<b>Temperatura di servizio consigliata</b>	8°C
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco (10-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>Gradaz. alcolica</b>	12,00
<b>SO2 libera</b>	19 mg/l
<b>Acidità totale</b>	6,2
<b>Zuccheri residui</b>	15,00 g/l
<b>Vitigno</b>	Falanghina 100%
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati dell'area D.O.C. IRPINIA della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
<b>Resa vinificazione</b>	65-70%
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale intorno tra metà settembre ed inizio ottobre
<b>Maturazione e affinamento</b>	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento sur lie in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia

Falanghina Extra Dry è il nostro Vino Spumante ottenuto dalla rifermentazione sur lie in autoclave del vino Falanghina. Agli occhi spiccano il caratteristico giallo paglierino brillante assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati profumi floreali, rimarcati dalla nota minerale tipica del Greco. Il gusto leggermente secco, armonico ed equilibrato rende agile e versatile l'abbinamento a stuzzicherie da aperitivo, antipasti a base di pesce, frittiture di verdura e cibo da tapas. Sugeriamo l'accostamento a frittiture leggere di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Olive verdi, Cipolline in agrodolce, Sushi, Pizza e focacce cotte in forno a legna.