



bollicine
www.cantinasolopaca.it



"ORO" FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - BRUT

PRODUZIONE DELLE UVE FARMING OF THE GRAPES

Ottenuto da uve coltivate in terreni calcareo-argillosi ad una altitudine tra i 150 e 350 m s.l.m. situati alle pendici del Parco Regionale Taburno-Campesano. Il sistema di allevamento è a spalliera con una resa di 90 q.li/Ha ed età media tra i 5 e i 15 anni. La vendemmia avviene a partire dalla metà di agosto, da vigneti selezionati.

Obtained from grapes grown in calcareous-clay soils at an altitude between 150 and 350 m s.l.m. located on the slopes of the Taburno-Campesano Regional Park. The breeding system is espalier with a yield of 90 q.li / Ha and average age between 5 and 15 years. The harvest takes place from the middle of August, from selected vineyards.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Le uve vengono raccolte a mano e conferite in azienda in cassette; segue la pressatura soffice delle uve intere. Segue fermentazione in acciaio inox per circa 15/20 giorni a freddo, ed un affinamento sulle fecce fini. Il vino base ottenuto viene fatto rifermentare in autoclave, secondo il metodo Martinotti, dove viene affinato per oltre 6 mesi.

The grapes are harvested by hand and transferred to the company in boxes; it follows the soft pressing of the whole grapes. It follows fermentation in stainless steel for about 15/20 days in the cold, and a refinement on the fine lees. The base wine obtained is refermented in an autoclave, according to the Martinotti method, where it is refined for over 6 months.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI FEATURES AND COMBINATIONS

Ha colore giallo paglierino, perlage persistente a grana molto fine. All'olfatto si presenta ricco di sentori di fiori bianchi, crosta di pane e madorle. Il sapore è fresco, asciutto e armonico con una buona persistenza. Eccellente l'abbinamento con mozzarella di bufala, antipasti e primi piatti di pesce sia crudo che cotto, grigliate di pesce e di verdura.

It has a straw-yellow color, a persistent, very fine-grained perlage. On the nose it is full of hints of white flowers, bread crust and madorle. The taste is fresh, dry and harmonious with a good persistence. Excellent pairing with buffalo mozzarella, appetizers and first courses of raw and cooked fish, grilled fish and vegetables.

DATI ANALITICI INFORMATION

- Falanghina 100%
- 12 % vol.
- 8 g/l min.
- Autoclave (Charmat) oltre 6 mesi

LOGISTICA LOGISTICS

- bordolese artù
- 750 ml x 6
- 68 (17x4)
- 8 005372 210011

DATI DI SERVIZIO SERVING DATA

- 6-8°C
- al momento di servire
- flute

Cantina di Solopaca Soc. Coop.
Via Bebiana, 38
82036 Solopaca, ITALY
P.I. 00066260621

+39 0824 977 921
info@cantinasolopaca.it
www.cantinasolopaca.it
fb.com/cantinasolopaca

