

# FALANGHINA BRUT

## Tipologia

Vino Spumante Metodo Charmat

## Uve

100% Falanghina

## Vinificazione

Pressatura soffice delle uve. Seconda fermentazione in autoclave come da metodo italiano.

## Esame organolettico

Giallo paglierino brillante. Al naso note floreali e fruttate. In bocca fresco e vivace, poi avvolgente e setoso. Finale lungo e persistente. Perlage molto fine e dalla spuma soffice.

## Piatto consigliato

Ideale come aperitivo. Si abbina a formaggi freschi e a pasta molle, primi piatti di verdure, risotti ai frutti di mare e carni bianche.

