



## SANTE SPUMANTE FALANGHINA BRUT IGT



*La zona di produzione delle uve è quella principe del Taburno-Torrecuso.*

<b>Classificazione:</b>	Spumante Falanghina Brut IGT
<b>Uvaggio:</b>	Falanghina 100%
<b>Caratteristiche del terreno:</b>	Argilloso calcareo
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di ottobre
<b>Ceppi/ha:</b>	2500
<b>Produzione/ha:</b>	100 quintali
<b>Fermentazione:</b>	A temperatura di 12 gradi per circa 40 giorni. Viene applicato metodo Martinotti lungo: rifermentato a basse temperature in autoclave per circa 6 mesi, successivamente rimane per altri 2 mesi in affinamento sulla feccia.
<b>Gradazione:</b>	12,5%
<b>Colore:</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo e sapore:</b>	All'olfatto il vino si presenta pulito, sfumatamente floreale ed armonico. Propone gusto persistente e caratteristico nel sentore di fruttato, di buon corpo. Aroma d'agrumi e note vegetali si accompagnano a una inconsueta e piacevole nota di crosta di pane. Schiuma abbondante, perlage di grana fine, intensa luminosità
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12° C
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo in ogni occasione, si accompagna bene a piatti di carne e pesce.

*The falanghina grapes come from the heart of Taburno territory*

<b>Classification:</b>	Spumante Falanghina Brut IGT
<b>Grape variety:</b>	Falanghina 100%
<b>Type of soil:</b>	Chalky clay
<b>Training system:</b>	Guyot
<b>Period of harvest:</b>	First decade of October
<b>Stumps/ha:</b>	2500
<b>Yield/ha:</b>	10.000 kg
<b>Fermentation:</b>	40 days at the temperature of 12° C. Based on the method of <i>Martinotti lungo</i> : refermentation at low temperature in autoclave for nearly six months, afterwards matures on the dregs for other 2 months
<b>Alcohol degree:</b>	12,5%
<b>Colour:</b>	Straw yellow
<b>Palate and bouquet:</b>	The olphative notes are delicate and neat, floral and harmonic. Persisting in its' fruity and citrus note uniting to the slighter one of the bread crust. Rich mousse, fine perlage, intense brightness
<b>Serving temperature:</b>	12° C
<b>Food affinities:</b>	Perfect for any occasion, either meat or fish dishes

# DONNACHIARA