



SCHEDA SPUMANTE FALANGHINA DEL SANNIO DOC FONTANA REALE Vino Spumante di qualità Brut



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro

Perlage: fine e molto persistente.

Bouquet: intensi profumi di frutta con note complesse di nocciole, fiori dolci d'acacia ma soprattutto grande fusione di queste sensazioni.

Sapore: In bocca risulta armonico e complesso, tutto completato da un'ottima freschezza. Spumante di ottima struttura, notevole complessità e persistenza.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Abbinamenti gastronomici: antipasti e aperitivi

SPUMANTE BIOLOGICO

SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA:	Vino Spumante di qualità Bianco Secco
VITIGNO:	100% Falanghina
REGIONE:	Campania
ZONA DI PRODUZIONE:	(BN)
ALTITUDINE:	400 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud, Sud-Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Filare con tralcio unico di rinnovo
TIPO DI TERRENO:	calcareo-argilloso
RESA MEDIA PER ETTARI:	80 q/ha
PERIODO DI RACCOLTA:	metà Settembre
VINIFICAZIONE:	pressatura soffice delle uve intere raccolte a mano in piccole cassette
FERMENTAZIONE PRIMARIA:	a temperatura controllata con lieviti selezionati

AGGIUNTA ZUCCHERI E LIEVITI:	1° anno vino fermo in contenitori di acciaio – alla vendemmia dell’anno successivo aggiunta di mosto di falangina in percentuale a secondo degli zuccheri contenuti - aggiunta di lieviti e messa in bottiglia.
PRESA DI SPUMA:	dai 6 ai 14 mesi sui lieviti con remuage continuo. 2 mesi sui pupitre con remuage per portare lo sporco in punta – stappatura – colmatura con distillati aziendali e tappatura con tappo fungo.
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:	Champenoise
AFFINAMENTO:	2 – 4 mesi
N° BOTTIGLIE PRODOTTE:	5.000

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL:	12%
RESIDUO ZUCCHERINO:	9 gr/l
ACIDITA TOTALE:	7 gr/l
SO2 TOTALE:	70 mg/l
pH:	3,30
ACIDITA VOLATILE:	0,2 gr/l