

FEUDALIA SPUMANTE IRPINIA FALANGHINA DOC

Tipologia	Vino Spumante <i>Extra dry</i>
Grado alcolico	12,40% vol
Uve	100% Falanghina
Caratteristiche visive	Giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Sentori agrumati con nota minerale tipica
Caratteristiche gustative	Gusto secco, corposo e armonico
Temperatura di servizio consigliata	8°C
Abbinamento	Frittura di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Sushi, Olive verdi, Cipolline in agrodolce, stuzzicherie da aperitivo, pesci alla griglia, Pizza cotta in forno a legna
Shelf life	Fino a 26 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (8-10° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi

Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	16 anni
Vendemmia	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Spumantizzazione e affinamento	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,30 g/l, Zuccheri residui 15 g/l, SO2 libera 19 mg/l



Feudalia Extra Dry Vino Spumante è la nostra nuova bollicina ottenuta interamente dalle uve del vitigno Greco tramite un lento processo di rifermentazione *sur lie* in autoclave. 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, frittura di verdura e cibo da tapas. Sugeriamo l'accostamento a frittura leggera 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

CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da lt. 0.75 in vetro Collio da 600 g. - Tappo sughero a fungo 30,5x48, Gabbietta in metallo a 4 fili
Cartone 6 btg disposti su EUROPALLETS n.16 scatole per fila, altezza max 5file per un totale di 90 scatole
Dimensione scatola altezza 33 base 25 profondità 16,5 cm
Dimensione pallet altezza 180 lunghezza 120 profondità 80 cm

CODICE EAN BOTTIGLIA	CODICE EAN SCATOLA 6 BTG
8032601553069	8032601554066