



bolle

spumante extra dry

2013

Bolle
spumante extra dry

annata:

2013

produzione totale:

2.500 bottiglie

alcool:

12,5 %

uve:

Falanghina 100%

allevamento:

guyot bilaterale

resa di produzione:

90 q.li Ha

età media delle viti:

20 anni

vendemmia:

Falanghina fine agosto

fermentazione primaria:

fermentazione in acciaio a temperatura

controllata

presa di spuma:

30/40 giorni

imbottigliamento:

giugno 2014

affinamento:

bottiglia 3 mesi

metodo di spumantizzazione:

martinotti-charmat

perlage:

fine e persistente

descrizione:

all'occhio si presenta giallo chiaro con riflessi verdini. Al naso si sprigionano profumi di fiori bianchi camomilla e mimosa. Sentori di frutta gialla come la nespola e la pesca molto tipici del vitigno di origine. In bocca si presenta con una entrata ricca e sapida, persistente e con chiusura acida e non amara.

abbinamenti:

crudi di pesce, crostacei, risotti con pesce, frittura, pesce alla griglia e ottimo anche a tutto pasto.

temperatura di servizio:

6 - 8 °C

confezionamento:

cartone da 6 bottiglie, 750 ml

Lunarossa *vini e passione*

Via V. Fortunato
zona P.I.P. lotto 10
Giffoni Valle Piana
84095 (SA)

info@viniepassione.it
www.viniepassione.it

tel. / fax +39 089 8021016