



# Spumante Metodo Classico Falanghina Pas Dosè

Vinificazione in acciaio, presa di spuma e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Colore giallo dorato. Profumo con note floreali di fiori di campo e ginestre seguite da sentori di mela e albicocca con sfumature di note minerali. Beva fresca, sapida e piacevole con finale di buona persistenza.

---

VITIGNO: Falanghina 100%

ZONA: San Severo -Contrada Casone-

TERRENO: calcareo, con medio impasto

RESA PER ETTARO: 80 - 100 Q.li/Ha

VENDEMMIA: seconda decade di Agosto

TIRAGGIO: Febbraio/Marzo

REMUAGE: manuale su pupitres per 3 settimane

PRODUZIONE ANNATA: 5000 bottiglie

GRADO ALCOLICO: 12,5%

---

ABBINAMENTO:

Si accompagna perfettamente ad antipasti, tartare e primi piatti di mare.