



# Ardesia

## Falanghina Spumante Brut

**Uve:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari esposti a Sud-Est ,  
300/450 m. s.l.m.

**Tipo di terreno:** carlacarei tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità impianto:** 4.000 per ettaro

**Resa uva:** 90 ql/Ha

**Epoca vendemmia:** metà Settembre

**Tecniche di vinificazione:** le uve, raccolte a mano con leggero anticipo, con un grado di acidità superiore, dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato a bassa temperatura. Il metodo di spumantizzazione utilizzato è charmat, dopo la presa di spuma rimane almeno 2 mesi sui lieviti (sur lies)

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino delicato, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo caratteristico e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata e giusto grado di acidità che lo rende snello ed equilibrato.

**Abbinamenti consigliati:** ottimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi. Tutto Pasto.

**Metodo di conservazione:** orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore

**Bicchieri da degustazione consigliato:** flute o calice di media ampiezza per spumanti

**Temperatura di servizio:** 6°- 8° C

**Alcool svolto (% in volume):** 12%



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

**Tel.:** 0824 876372

**Mail:** info@torrevarano.it

**Web:** www.torrevarano.it