



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 metri 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: 12%

Formati: 0,75 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it