

  
**PATERNO**  
CANTINA



## Carmari

### Spumante di Falanghina extra dry

**Uvaggio:** Falanghina.

**Resa per ettaro:** 100 Q.Li.

**Composizione del terreno:** Terreni freschi, ricchi di elementi che si adattano con facilità alle variazioni climatiche, poco delicato, ma forte di resistenza, adatto a vendemmie tardive.

**Epoca di vendemmia:** Prima settimana di settimana, raccolta a mano.

**Vinificazione:** Fermentazione in autoclave, inoculo della fermentazione con starter di lieviti selezionati e controllo della temperatura a 15-16° C. Presa di spuma lenta (30 giorni)

**Affinamento:** Sulle "fecce nobili" a temperatura controllata per 4 mesi.

**Gradazione alcolica:** 12,00% vol.

**Abbinamento:** Un classico per gli aperitivi, si sposa bene con le frittiture e antipasti freddi di pesce.

**Temperatura di servizio:** Circa 8°-10° C.

**Note organolettiche:** Dal perlage fine e persistente, all'olfatto si presenta con un'intensa nota floreale, dal gusto morbido ed equilibrato.