



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 frittate 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.