

sede legale
Montenatale, Minturno, Latina
partita iva 02578930592

sede operativa
via Basilio Puoti - 80134 Quarto, Napoli
+39 081 8765324 telefono
+39 366 2594518 mobile

www.cantinecastelbelvedere.it
info@castelbelvedere.it

seguici sui social



Falanghina Spumante Extra Dry Margot

Tipologia	Falanghina Spumante di Qualità Charmat
Vitigno	100% Falanghina
Zona di produzione	Benevento, Campania
Tipologia del terreno	Argilloso / medio impasto
Esposizione del vigneto	Sud - Sud Est
Altitudine delle vigne	200 s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera/Guyot
Densità d'impianto	Mista
Resa uva/ha	100q
Resa vino/ha	70hl
Produzione	2000 bottiglie
Affinamento	100% acciaio / autoclave

descrizione

La Falanghina classico vitigno a bacca bianca coltivata in tutta la regione Campania, grazie al territorio di origine riesce ad esprimere a pieno i caratteri del territorio di provenienza.

vinificazione

Le uve raccolte anticipatamente sono trasportate in cantina, vengono quindi pigiadirasate e vinificate ad una temperatura controllata di max 15°C per la preparazione della base Spumante, segue il processo di Spumantizzazione seguendo il metodo Charmat con rifermentazione in Autoclave per circa 3 mesi.

degustazione

Vino dal colore paglierino delicato, brillante e trasparente, con fine perlage. All'olfatto si presenta fruttato con sentori di banana ed ananas. Gusto molto fresco e bollicina fine, con retrogusto amabile.

È da bersi giovane, ad una temperatura di degustazione di 8-10 ° C.

abbinamento

Accompagna bene antipasti, e piatti con frutti di mare, ma anche dolci e frutta secca.

parametri analitici

Ph	3.45
Alcool %Vol	12
Acidita Totale	6 g/l
S0₂ Totale	90 mg/l
S0₂ Libera	25 mg/l
Zuccheri Riduttori	15 g/l
Estratto Secco	23 g/l