

Spumante Metodo Classico "Torre del Falasco"



VITIGNI

Pinot Nero, Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve.
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14-18°C.
Riposa sui lieviti per 84 mesi.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 6,20 g/l
Grado alcolico: 12,00% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato con grana fine ed elegante, profumo intenso, fragrante con sapore secco e persistente.

GASTRONOMIA

Ideale come aperitivo, si abbina ad antipasti o a piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: **6-8°C**