

## 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**