



## "MARIA CRISTINA" FALANGHINA VINO SPUMANTE BRUT

### PRODUZIONE DELLE UVE FARMING OF THE GRAPES

Ottenuto da uve coltivate in terreni calcareo-argillosi ad una altitudine tra i 150 e 350 m s.l.m. situati alle pendici del Parco Regionale Taburno-Camposauro. Il sistema di allevamento è a spalliera con una resa di 90 q.li/Ha ed età media tra i 5 e i 15 anni. La vendemmia avviene a partire dalla metà di agosto, da vigneti selezionati.

*Obtained from grapes grown in calcareous-clay soils at an altitude between 150 and 350 m s.l.m. located on the slopes of the Taburno-Camposauro Regional Park. The breeding system is espalier with a yield of 90 q.li / Ha and average age between 5 and 15 years. The harvest takes place from the middle of August, from selected vineyards.*

### VINIFICAZIONE VINIFICATION

Le uve vengono raccolte a mano e conferite in azienda in cassette; segue la pressatura soffice delle uve intere. Segue fermentazione in acciaio inox per circa 15/20 giorni a freddo, ed un affinamento sulle fecce fini. Il vino base ottenuto viene fatto rifermentare in autoclave, secondo il metodo Martinotti, dove viene affinato per oltre 3 mesi.





*The grapes are harvested by hand and transferred to the winery in boxes; there follows the soft pressing of the whole grapes. It follows fermentation in stainless steel for about 15/20 days in the cold, and a refinement on the fine lees. The base wine obtained is refermented in an autoclave, according to the Martinotti method, where it is refined for over 3 months.*

### CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI FEATURES AND COMBINATIONS

Ha colore giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente. All'olfatto si presenta con sentori di frutta esotica, mela annurca, fiori gialli con richiami sul minerale. Sapore secco armonico, sapido, senza asperità. Si abbina a mozzarella di bufala, formaggi a pasta morbida e salumi tipici.

*It has a light straw-yellow color, a fine and persistent perlage. On the nose it has hints of exotic fruit, annurca apple, yellow flowers with hints of the mineral. Dry taste harmonious, sapid, without roughness. It goes well with buffalo mozzarella, soft cheeses and typical salami.*

#### DATI ANALITICI INFORMATION

-  Falanghina 100%
-  12 % vol.
-  7 g/l min.
-  Autoclave (Charmat) oltre 3 mesi

#### LOGISTICA LOGISTICS

-  spumante flute
-  750 ml x 6
-  68 (17x4)
-  8 005372 206007

#### DATI DI SERVIZIO SERVING DATA

-  6-8°C
-  al momento di servire
-  flute

