



Oro • Falanghina del Sannio DOP

Vinho espumante brut obtido a partir de uvas Falanghina cultivadas em solos de argila calcária a uma altitude de 150-350 metros, nas encostas do Parque Regional Taburno-Camposauro, Campania, Itália. Utiliza-se o sistema de cultivo espaldeira, com um rendimento de 90 qq/ha, e videiras com idade média entre 5 e 15 anos.

A colheita ocorre a partir da segunda metade de agosto, em videiras selecionadas.

As uvas são colhidas manualmente e conferidas na vinícola; em seguida, as uvas inteiras são prensadas de maneira suave. Posteriormente, ocorre fermentação em aço inox durante 15/20 dias a baixa temperatura. O vinho base obtido é refermentado em autoclave, através do método Martinotti, com afinamento de 6 meses.

Variedades de uva : Falanghina 100%.

Cor: amarelo palha, com perlage persistente.

Aromas: flores brancas, crosta de pão e amêndoa.

Paladar: fresco, seco e harmonioso, com boa persistência.

Harmonização: muçarela de búfala, entradas, massas, peixe e verduras.

Temperatura de serviço : 6-8°C

Teor alcoólico : 12% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13

