

## Charmat

## Brut

Denominazione di origine protetta

Falanghina del Sannio

Spumante di Qualità Brut

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

Nel calice si presenta con un giallo paglierino brillante, attraversato da riflessi verdognoli e animato da un perlage fine, continuo e persistente, indice di cura nella presa di spuma e nell'affinamento.

Il bouquet si presenta fine e definito, di grande pulizia espressiva: si apre su eleganti note floreali, arricchite da vibranti accenti agrumati che si fondono armoniosamente con delicati richiami di lievito e crosta di pane, chiara espressione dell'affinamento sui lieviti.

Al sorso rivela una trama gustativa intensa e ben strutturata; la freschezza, sostenuta da una marcata sapidità, ne esalta profondità e dinamismo.

Aperitivo per vocazione, rivela tuttavia una notevole versatilità a tavola: accompagna con eleganza antipasti di pesce e preparazioni a base di verdure, esprimendosi con sorprendente armonia anche in abbinamento alla pizza napoletana, di cui esalta fragranza e sapidità.



---

Vitigno	100% Falanghina
Zona di produzione	Sannio beneventano
Tipologia del terreno	Argilloso calcareo
Sistema di allevamento	Guyot
Epoca vendemmia	Inizi settembre
Tecnica di vinificazione	Vinificazione in bianco con pressatura soffice
Fermentazione	Interamente svolta in acciaio a temperatura controllata 13-15°C
Descrizione	Spumante ottenuto mediante rifermentazione in autoclave per circa 10 mesi - Metodo Martinotti
Temperatura servizio	6/8° c
Grado alcolico	12% vol