

FALANGHINA BRUT

Typologie

Schaumwein nach Charmat-Methode

Rebsorte

100% Falanghina

Herstellung

Sanftes Pressen der Trauben. Zweite Gärung in Druckbehältern wie beim italienischen Verfahren.

Beschreibung

Leuchtend strohgelb. In der Nase blumige und fruchtige Noten. Im Geschmack frisch und lebhaft, dann schmeichelnd und seidig. Lang anhaltender Abgang.
Leichte, feine Perlage.

Kombination mit Speisen

Ideal als Aperitif. Passt gut zu Frischkäse und Weichkäse, Gemüse, Risotto mit Meeresfrüchten und zu weißem Fleisch.

