

FALANGHINA BRUT

Typologie

Vin effervescent Méthode Charmat

Cépage

100% Falanghina

Vinification

Pressage doux du raisin. Seconde fermentation en autoclave conformément à la méthode italienne.

Examen organoleptique

Jaune paille brillant. Au nez, notes florales et fruitées. En bouche, goût frais et vif, puis enveloppant et soyeux. Note finale longue et persistante.

Effervescence légère et fine.

Plats conseillés

Idéal en apéritif. Ce vin accompagne les fromages frais et à pâte molle, les légumes, les risottos aux fruits de mer et les viandes blanches.

