

# 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.

FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO

