

# FALANGHINA BRUT

## 種類

シャルマ / マルティノッティ方式スプマンテ

## ブドウの品種

ファランギーナ種 100%

## 醸造法

ブドウに優しい圧搾方式を使用。イタリア方式に従うオートクレーブでの二次発酵。

## 官能検査

輝きのある麦藁のような黄色。鼻から吸った時に花と果実の香り。口に入れた時にフレッシュ、続いてまろやかで、シルクのようになめらかな感触。長く続く余韻。  
軽く、きめ細かい泡。

## お奨め料理

食前酒として最適。ソフトフレッシュチーズ、野菜をベースとしたプリモ（パスタ、リゾット、スープ）、シーフード料理、白身の肉とよく合う。



FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO