

DONNA ELVIRA



FALANGHINA

Denominazione di Origine Controllata

IRPINIA

VINO SPUMANTE BRUT

UVA E DENOMINAZIONE

Falanghina 100%, DOC Irpinia.

ZONA DI PRODUZIONE

Montemiletto, (AV) 400 m.s.l.m., blend di parcelle differenti con esposizioni diverse .

SUOLI

Argilloso.

ALLEVAMENTO

Spalliera a guyot ramificato con 4000 piante per ettaro e produzione di circa 80 q.li/ha.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Uva raccolta a mano, nella prima decade di settembre, conferita in piccole cassette aperte, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi, prima della rifermentazione in autoclave per 30 giorni a temperatura di 18°C, contatto con i lieviti per circa 100 giorni.

AFFINAMENTO

Successivamente all'imbottigliamento, l'affinamento continua in bottiglia per 12 mesi.

ALCOOL

12,5 % vol.

COLORE

Giallo luminoso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlage finissimo, cremoso. Al naso sono evidenti sentori di frutta a polpa bianca e note floreali di acacia. Al palato è complesso, fresco, con un finale sapido.

ABBINAMENTI

Si propone con facilità, con aperitivi, antipasti di pesce o anche a tutto pasto e con la pizza.

ANNATE PRODOTTE: 2020, 2021.

