

## FEUDALIA SPUMANTE IRPINIA FALANGHINA DOC

<b>Tipologia</b>	Vino Spumante <i>Extra dry</i>
<b>Grado alcolico</b>	12,40% vol
<b>Uve</b>	100% Falanghina
<b>Caratteristiche visive</b>	Giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine
<b>Caratteristiche olfattive</b>	Sentori agrumati con nota minerale tipica
<b>Caratteristiche gustative</b>	Gusto secco, corposo e armonico
<b>Temperatura di servizio consigliata</b>	8°C
<b>Abbinamento</b>	Frittiture di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Sushi, Olive verdi, Cipolline in agrodolce, stuzzicherie da aperitivo, pesci alla griglia, Pizza cotta in forno a legna
<b>Shelf life</b>	Fino a 26 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco (8-10° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi

<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
<b>Età media vigneti</b>	16 anni
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
<b>Spumantizzazione e affinamento</b>	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
<b>Dati analitici</b>	Acidità totale 6,30 g/l, Zuccheri residui 15 g/l, SO2 libera 19 mg/l



Feudalia Extra Dry Vino Spumante è la nostra nuova bollicina ottenuta interamente dalle uve del vitigno Greco tramite un lento processo di rifermentazione *sur lie* in autoclave. Agli occhi spiccano il caratteristico giallo paglierino brillante assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati profumi floreali, rimarcati dalla nota minerale tipica del Greco. Il gusto leggermente secco, armonico ed equilibrato rende agile e versatile l'abbinamento a stuzzicherie da aperitivo, antipasti a base di pesce, frittiture di verdura e cibo da tapas. Sugeriamo l'accostamento a frittiture leggere di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Olive verdi, Cipolline in agrodolce, Sushi, Pizza e focacce cotte in forno a legna

### CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da lt. 0.75 in vetro Collio da 600 g. - Tappo sughero a fungo 30,5x48, Gabbietta in metallo a 4 fili  
Cartone 6 btg disposti su EUROPALLETS n.16 scatole per fila, altezza max 5file per un totale di 90 scatole  
Dimensione scatola altezza 33 base 25 profondità 16,5 cm  
Dimensione pallet altezza 180 lunghezza 120 profondità 80 cm

CODICE EAN BOTTIGLIA	CODICE EAN SCATOLA 6 BTG
8032601553069	8032601554066