

FEUDALIA SPUMANTE IRPINIA GRECO DOC

Tipologia	Vino Spumante <i>Brut</i>
Grado alcolico	12,40% vol
Uve	100% Greco
Caratteristiche visive	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Sentori agrumati con nota minerale tipica
Caratteristiche gustative	Gusto secco, corposo e armonico
Temperatura di servizio consigliata	8°C
Abbinamento	Fritture di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Sushi, dolci al Cioccolato fondente, torte da forno alla frutta secca
Shelf life	Fino a 26 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	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
N. di bottiglie prodotte	200.000 anno 2018
Primo anno di produzione	2002
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	16 anni
Vendemmia	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Spumantizzazione e affinamento	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,30 g/l, Zuccheri residui 8,5 g/l, Estratto secco totale 27 g/l, SO2 libera 24 mg/l



Feudalia Spumante Greco D.o.c. è ottenuto interamente dalle uve del vitigno Greco tramite un lento processo di rifermentazione *sur lie* in autoclave. Agli occhi spiccano il caratteristico giallo paglierino brillante dai riflessi verdognoli assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati profumi floreali, rimarcati dalla nota minerale tipica del Greco. Il gusto secco, armonico ed elegante rende perfetto l'abbinamento ad aperitivi e antipasti a base di pesce. Sugeriamo l'accostamento a frittiture leggere di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Sushi, torte da forno alla frutta secca.

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

