

QUID

SPUMANTE FALANGHINA BRUT

Uve **FALANGHINA 100%**
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**
Grado alcolico **11.5%**



Bicchiere consigliato **mezza flûte**
Temperatura di servizio **6 °C**

IN VIGNA

Ettari **50**
Produzione/ha **150 Q.li**
Resa Uva in Vino **60%**
Altitudine **150/200 metri slm**
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**
Sistema di allevamento **tendone**
Densità di impianto **2000 piante per ettaro**
Età media delle viti **10 anni**
Epoca di Vendemmia **prima metà di settembre**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con seguente pressatura soffice**
Fermentazione **in acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15 °C**
Presatura di spuma **rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16 C°**
Maturazione **in autoclave 4 mesi**
Imbottigliamento **5 mesi dopo presa di spuma**

DATI TECNICI

Acidità totale **6,60 g/lt**
Estratto secco **18 g/lt**
pH **3,18**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti. Cremoso e piacevole dà sensazioni di gradevolezza. Bilanciato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo per eccellenza. Ottimo da utilizzare a tutto pasto, accompagna molto bene antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Da provare in abbinamento con la pizza napoletana.

RICONOSCIMENTI

Selezione degli Spumanti della Campania 2017
Quid VSQ Brut Metodo Martinotti
Punteggio conseguito 87/100



Spumante degli atleti a "Casa Italia" durante le Olimpiadi di Londra 2012

SPUMAN TI



Guardia Sanframondi



la guardiense

LA GUARDIENSE S.C.A
Contrada Santa Lucia, 104-105
tel. +39 0824 864034
fax +39 0824 864935
P.IVA 00041080623
www.laguardiense.it

