

CINQUANTENARIO

SPUMANTE METODO CLASSICO FALANGHINA DEL SANNIO DOP

Uve **FALANGHINA 100%**
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**
Grado alcolico **12 %**



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

IN VIGNA

Ettari **1**
Produzione/ha **100 Q.li**
Resa Uva in Vino **60%**
Altitudine **200/250 metri slm**
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso-arenarie**
Sistema di allevamento **guyot**
Densità di impianto **3500 piante per ettaro**
Età media delle viti **10 anni**
Epoca di vendemmia **prima metà di settembre**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **uve intere pressate disposte manualmente all'interno delle presse e veloce sgrondatura**
Fermentazione **in acciaio inox, a temperatura controllata e costante 15 °C**
Presatura di spuma **presa di spuma in bottiglia a temperatura controllata 13 °C**
Maturazione **contatto con i lieviti di fermentazione per 24 mesi**

DATI TECNICI

Acidità totale **6,60 g/lit**
Estratto secco **20 g /lit**
pH **3,16**

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, agrumi, frutta bianca e lieviti. Piacevole, di buona struttura e ottima persistenza. Bilanciato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo, si può accompagnare con antipasti a base di pesce, verdure e formaggi, così come anche, con paste e risotti a base di pesce e verdure. Ottimo in abbinamento con cibi fritti, sia frittiture di pesce che di verdure.

RICONOSCIMENTI

Selezione degli Spumanti Cinquantenario Falanghina Brut Millesimato Spumante Metodo Classico della Campania 2017

I vini di Veronelli 2014 Spumante Metodo Classico Cinquantenario - Falanghina del Sannio DOP. Due stelle, punteggio ottimo.

Bibenda 2013 Assegnati tre grappoli rossi allo Spumante Metodo Classico Cinquantenario

I vini di Veronelli 2013 Spumante Metodo Classico Cinquantenario: entra in guida per la prima volta, segnalato come prodotto eccellente. Punteggio 87/100

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

