

# QUID DOLCE

SPUMANTE FALANGHINA DOLCE

Uve **FALANGHINA 100%**  
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**  
Grado alcolico **10.0%**



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

SPUMANTE



## IN VIGNA

Ettari **3**  
Produzione/ha **120 Q.li**  
Resa Uva in Vino **70%**  
Altitudine **250 metri slm.**  
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**  
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 senza diraspatura, vinificazione in riduzione con seguente pressatura soffice**  
Fermentazione **in acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 16 °C**  
Presatura di spuma **Fermentazione svolta interamente in autoclave alla temperatura di 16 °C fino al raggiungimento della pressione ed alcol stabili.**  
Maturazione **in autoclave 2 mesi**  
Imbottigliamento **2 mesi dopo presa di spuma**

## DATI TECNICI

ESTRATTO SECCO **21 g/lit**  
pH **3,10**  
Zuccheri Residui **75 g/lit**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi; caratteristico profumo di frutta tropicale di grande intensità.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a fine pasto, si esalta sul dolce e sulle paste secche, si accompagna bene con tutti i prodotti di pasticceria ed in particolare con quelli della tradizione natalizia e pasqualina.



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

