

FALANGHINA ZERO

**Vino Spumante di qualità
metodo classico.**

Una sventagliata di crosta di pane e di profumi di lieviti si impone con delicatezza, questo champenois e' stato lasciato 24 mesi in bottiglia, ha sviluppato una grazie e una eleganza da manuale, non ha zuccheri aggiunti nel liquer d'expédition, siamo a zero, secco e rarefatto, affronta impavido una pezzogna al sale.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea

Terreno: Alta montagna, terrazze e pendenze elevate

Vitigno: 100% falanghina

Altitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale prima decade di settembre



A flurry of bread crust and yeast aromas imposes itself with delicacy, this champenois has been left 24 months in the bottle and has developed a textbook grace and elegance, there is no added sugar in the liqueur d'expédition, it is zero, dry and rarefied, it fearlessly tackles a salted stingray.

DATA SHEET:

Production area: Bonea

Ground type: High elevation with terraces, and steep

Wineyard: 100% falanghina

Altimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Guyot

Harvest: Manual collection first ten days of September

12% VOL