



photo: Fabio Di Carlo / websounddesign

FALANGHINA BRUT

Vino Spumante

Uve: *Falanghina*

Tipo vino: *Bianco spumante brut*

Sistema di allevamento: *Cordone speronato (filare)*

Resa per ettaro: *90 quintali circa*

Alcool: *12,0% vol*

Fermentazione alcolica: *Rifermentazione in autoclave 3 mesi (charmat lungo)*

Temperatura di servizio: *8/10 °C*

Formati: *Bottiglia 0,75 lt - Magnum 1,5 lt.*

FALANGHINA BRUT

Sparkling Wine

Grapes: *Falanghina*

Type of wine: *White brut sparkling wine*

Cultivation system: *Cordone speronato (rows of wine)*

Yield per hectare: *About 90 quintals*

Alcohol: *12.0% vol*

Alcoholic fermentation: *Refermentation in autoclave 3 months (long charmat)*

Service temperature: *8/10 °C*

Formats: *Bottle 0.75 liters - Magnum 1.5 liters*



Contiene 6 bottiglie da 0,75 lt
It contains 6 bottles of 0.75 liters



I dati sono puramente indicativi, essi possono variare a seconda di annata, trattamenti del terreno e lavorazioni.
The data are purely indicative, they can vary depending on the vintage, treatment of the soil and processing.

Azienda Agricola **La Cascina del Colle** di D'Onofrio Nazario & C. s.s. - Via Piana, 85/A 66010 Villamagna (Ch) - Italia
Tel. e Fax +39 0871 30 10 93 - www.lacascinelcolle.it - info@lacascinelcolle.it

Operatore Controllato
N° 23052

