



FALANGHINA

Brut



VINO SPUMANTE
Sparkling Wine

11,0 % vol



Bianco
White



Acciaio
Steel



VINO BIOLOGICO
Organic Wine

Zona di produzione: Villamagna (CH)

Esposizione terreno: est/nord-est

Altitudine terreno: 121 mt s.l.m.

Tipologia terreno: medio impasto

Uve: Falanghina 100%

Resa per ettaro: 160 quintali circa

Sistema di allevamento: cordone speronato (filare)

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Spumantizzazione: rifermentazione in autoclave 3 mesi
(metodo Martinotti lungo)

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Region: Villamagna (CH)

Orientation: east/north-east

Altitude: 121 m.a.s.l. / 396 FAMS L

Soil type: medium particle size

Grape varietal: Falanghina 100%

Yield: about 16 tonnes

Training system: spurred cordon (vine rows)

Winemaking: stainless steel at controlled temperature

Method: 3 months secondary fermentation
in autoclaves (Martinotti method)

Aging: 3 months in bottle

Serving temperature: 8/10 °C



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES