

Falanghina Brut – Sparkle 2018

DI ADMIN – 23 DICEMBRE 2017

Vino: Falanghina Brut - La Cascina del Colle

Spumante giocato su piacevoli note fresche di frutta croccante e fiori bianchi. La bocca è leggiadra e ha buona spalla acido-sapida. Bene con sashimi di trota, zenzero fresco, sesamo nero e riduzione di salsa di soia.

Regione: Abruzzo

Annata: 0000

Denominazione: Vs

Azienda: La Cascina del Colle

Uvaggio: falanghina

Fermentazione: tank

Alcool: 12,00 %

Voto: 3.0

Produzione: 4.152

Prezzo: 12,00 Euro

Degustazione: Colore giallo verdolino. L'attacco al naso è piacevolmente fresco e verde, con note di frutta croccante quali susina, limone, pesca, arancia bionda, fragole allo zucchero, mela Granny Smith. Segue il floreale bianco, con fiori di sambuco e di campo, note dolci di ilang-ilang e una pennellata vegetale di menta peperita. Il finale richiama il minerale di gesso. La bocca è fresca, sapida, leggera. Il frutto e il fiore percepiti al naso tornano lievi e accompagnati da una piacevole nota salina. Il finale serra sulle sensazioni acido-sapide, con lievi ricordi di mela e fiore di sambuco.

