



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Falanghina
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2,0 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	prima decade di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	criomacerazione, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	rifermentazione metodo Charmat con lieviti selezionati, in autoclave a temperatura controllata.
GRADAZIONE ALCOLICA	12% Vol.

Nysias Falanghina Spumante Brut si presenta di colore paglierino tenue, brioso e persistente perlage a grana molto fine, con intensi profumi fruttati. In bocca è sapido, fresco e armonico.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	flute di cristallo	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°C	
ABBINAMENTO	ideale come aperitivo, per accompagnare piatti a base di pesce e crostacei	
CONFEZIONE	bottiglia spumante in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it