

Le Fosselle Brut

DENOMINAZIONE: ;
vino spumante di qualità

VITIGNO:
Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: ;
Masseria Celentano, San Severo,
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:
impianto del 2002

TERRENO:
calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:
70 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale selettiva in cassette,
breve criomacerazione con ghiaccio
secco, decantazione statica a freddo,
pressatura soffice, fermentazione
del mosto limpido a temperatura
controllata.

SPUMANTIZZAZIONE:
charmat lungo in autoclave con agitatore
per 6 mesi a temperatura controllata.

BOTTIGLIE PRODOTTE:
9.000

ALCOOL: 11,5 / 12,00

ABBINAMENTO:
Ottimo come aperitivo
ma anche vino a tutto pasto.

