



VILLA SCHINOSA®

FALANGHINA SPUMANTE

PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

Varietà

100% Falanghina

Vigneti

Spalliera allevata a guyot su terreni tendenzialmente tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

Vinificazione

La vendemmia dell'uva Falanghina è stata anticipata alla prima settimana di Settembre per preservarne l'acidità e la freschezza. La pressatura soffice delle uve intere ha preceduto l'illimpidimento statico e a freddo del mosto; la fermentazione del vino base è avvenuta a temperature costanti e sempre inferiori ai 16°C, a carico di lieviti selezionati.

Maturazione

Dopo la presa di spuma, avvenuta col metodo Charmat in autoclave di acciaio inox di 50HL, si sono effettuati periodici batonnages su fecce fini per una durata di 60 giorni.

Note di degustazione

Giallo paglierino con un perlage sottile e costante. Al palato si esprime con le classiche note varietali del vitigno falanghina.

Abbinamenti gastronomici

Antipasti e crudo di mare, crostacei e molluschi, pescato affumicato e primi piatti di pesce, servito decisamente freddo intorno ai 10°C.

Alcool %	Zuccheri Residui g/l	Acidità Totale g/l	Solfiti mg/l
12,5	6,0	6,5	Totale 70 / Libera 15