

PORTOMOLA

carattere

Raffinato

BASALTO FALANGHINA VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

Uno spumante che giova della grande carica organolettica della nostra Falanghina, coltivata sulle terre ricche di minerali alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina. La presa di spuma con metodo Martinotti-Charvat mantiene inalterato l'aroma fresco del vitigno, restituendo all'olfatto gradevoli sentori fruttati e volatili note minerali. La significativa effervescenza e la purezza del gusto rendono il Basalto ideale per bilanciare le consistenze ed i sapori dei formaggi freschi. Accompagna perfettamente le carni bianche dal sapore delicato, i frutti di mare ed il pesce alla brace. Adatto ad accompagnare anche aperitivi, sushi e pesce crudo.

Nome prodotto: Basalto

Vitigno: Falanghina

Formato: 750 ml

Area di produzione: Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

Natura del terreno: Vulcanico, con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

Nr di Bottiglie prodotte: 4200

Età media delle viti: 20 anni

Ceppi per Ettaro: 2500/ha

Età del vigneto: 1996

Forma d'allevamento: Guyot

Produzione per Ettaro: 80 ql/ha

Raccolta: A mano in cassette da 15 kg

Epoca di vendemmia: Fine Agosto

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata

Presa di spuma: Metodo Martinotti-Charvat, fermentato per quattro settimane in acciaio con una temperatura tra i 14°C-18°C

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Al naso complesso, raffinato e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali

Sapore al palato: Al gusto risulta abbastanza Morbido con un'Acidità ben bilanciata, buona Persistenza

CARATTERISTICHE

Alcool: 12,5%

Acidità: 6 g/L

Zuccheri residui: 8 g/h

Estratto secco netto: 28 g/L

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Abbinamenti gastronomici: Frutti di mare, pesce alla brace, formaggi freschi, carni bianche, sushi e pesce crudo.



SCARICA
LA SCHEDA