

La Marchesana



Spumante Bianco Brut

Falanghina igt Puglia Bio
Metodo Charmat

.....

Varietà: Falanghina 100%

Provenienza: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

Forme di allevamento: cordone speronato

Viti per ettaro: 4.300

Suolo: terreno rosso ferroso con roccia calcarea sottostante

Produzione: 90 q.li

Tecnica di produzione: raccolta meccanica delle uve nell'ultima settimana di Agosto

Vinificazione: Spremitura soffice delle uve; fermentazione del mosto in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata

Presatura di spuma: In autoclave a bassa temperatura. Permanenza sui lieviti per 2 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno un mese

Gradazione alcolica: 11,5%

Zucchero residuo naturale: 8 gr/lit

Note di degustazione: Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Perlage fine e persistente. Note floreali e fruttate, con sentori di acacia, fiori di capo e lime. Sorso pieno, pulito con buona freschezza e sapidità.