

VINO SPUMANTE FALANGHINA

Extra Dry - Metodo Charmat

GIRI FALCO®

Uve Falanghina 100%

Vigna Vigneto dei Cent'anni (550 m s.l.m.)

Suoli di coltivazione Argillosi, marnosi

Sistema di allevamento Guyot

Epoca di vendemmia Metà settembre

Resa per ettaro 80 quintali

Elaborazione Metodo Charmat

Affinamento Circa 90 gg

Colore Giallo paglierino scarico Perlage fine e persistente

Profumo Intenso e persistente, con note fruttate e floreali

Gusto Morbido, giustamente acido, cremoso

Servizio 8°-10° C

Abbinamenti Aperitivi, Antipasti, pesci, formaggi delicati.

Grapes Falanghina 100% **Vineyard** Vigneto dei Cent'anni (550 m s.l.m.) **Cultivation floors** Clayey, marly **Training system** Guyot **Harvest period** Middle of September **Yield per hectare** 80 quintals **Process** Charmat method **Wine aging** About 90 days **Color** Light straw and persistent perlage delicate **Aroma** Intense and persistent, with fruity and floral notes **Taste** Soft, rightly acidic, creamy **Service** 8 °-10 ° C **Pairings** Aperitifs, appetizers, fish, delicate cheeses.



CANDRIANO®

Candriano Azienda Agricola
di Antonello Salerno
Contrada Pianomarotta, 21
83057 Torella dei Lombardi (Avellino)

tel. 0827 44025
cell. 333 7075437
info@candriano.it
www.candriano.it