

☉ JADE

FALANGHINA SPUMANTE DI QUALITÀ

Suggerzioni di mela verde, fiori e grande freschezza. Il lato elegantemente frizzante della Campania.

TERRENO: collinare, ricco e a medio impasto, sito nel beneventano.

VENDEMMIA: ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: inoculo della fermentazione con starter di lieviti autoctoni e controllo della temperatura a 15-16° C. Presa di spuma lenta (30 giorni), riposo sulle "fecce nobili" alla temperatura di -3° C per 4 mesi; agitazione ogni 5 giorni. Perlage fine e persistente.

