

ASTRO

Campi Flegrei Falanghina Spumante Extra Dry

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto affinare sulle fecce fini per almeno quattro mesi.

SCHEDA TECNICA

Vitigno | Falanghina 100%
Zona di produzione | Campi Flegrei
Terreno | franco-sabbioso
Sistema di allevamento | guyot
Produzione per ettaro | 80 quintali
Epoca di vendemmia | inizio Settembre
Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | criomacerazione
Fermentazione | acciaio per 2 settimane
Temperatura di fermentazione | 14° - 18° C
Rifermentazione | metodo Charmat per 4 mesi
Affinamento | "sur lies" in acciaio per alcuni mesi
Grado alcolico | 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage abbastanza numeroso e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo. Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Fine, morbido ed equilibrato.

