

Linea Vini Frizzanti

Maleventum Vino Spumante Brut



Vitigno: Falanghina 100%

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Epoca di vendemmia:

Prima metà di settembre; raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino brillante con un finissimo perlage, profumo ricco di sentori di agrumi accompagnati da note che ricordano la crosta di pane. Al palato si presenta morbido e al tempo stesso asciutto grazie alla tipica acidità

Temperatura di servizio: 8-10°C

Grape variety: Falanghina 100%

Alcohol: 12% Vol.

Grape harvest - time:

Between the end of September and the beginning of October; manual harvesting in little bins

Wine characteristics:

It has a light straw - yellow colour with greenish reflections; fresh smell with grapefruits and white flowers notes; keen acidity, but at same time good balance and smell

Serving temperature: 8-10°C