



MONTESOLE®

MONTESOLE IRPINIA FALANGHINA DOC EXTRA DRY VINO SPUMANTE



Tipologia	Vino Spumante Bianco <i>Extra Dry</i> a D.o.c.
Annata	
Grado alcolico	12,10% vol
Uve	100% Falanghina
Caratteristiche visive	Giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Note fruttate e floreali, minerale
Caratteristiche gustative	Gusto leggermente secco, aromatico, corposo e armonico
Temperatura di servizio	8°C
Abbinamento	Frittiture di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Sushi, Olive verdi, Cipolline in agrodolce, stuzzicherie da aperitivo, pesci alla griglia, Pizza cotta in forno a legna
Shelf life	48 mesi
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (8-10° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	150.000
Primo anno di produzione	2022
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	10 anni
Vendemmia	Raccolta manuale a metà settembre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Spumantizzazione e affinamento	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,35 g/l, Zuccheri residui 15 g/l, SO ₂ libera 21 mg/l

Montesole Irpinia Falanghina Doc Spumante Extra-dry è la nostra nuova bollicina ottenuta interamente dalle uve del vitigno falanghina tramite un lento processo di rifermentazione *sur lie* in autoclave. Agli occhi spiccano il caratteristico giallo paglierino brillante assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati sentori floreali, note di frutta matura rimarcate dalla mineralità tipica del territorio Irpino. Il gusto leggermente secco, armonico ed equilibrato rende agile e versatile l'abbinamento a stuzzicherie da aperitivo, antipasti a base di pesce, frittiture di verdura e cibo da tapas. Sugeriamo l'accostamento a frittiture leggere di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Olive verdi, Cipolline in agrodolce, Sushi, Pizza e focacce cotte in forno a legna.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV 172**
Cod. ACCISA **AV V00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **++39.0825.963972**
Fax. **++39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**