

Angela

SPUMANTE BIANCO BRUT
MILLESIMATO



Descrizione *Description*

Spumante dal colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso si presenta con sentori di frutta esotica, fiori bianchi e crosta di pane. Al palato è secco, particolarmente fresco e sapido.

This sparkling wine has a shining yellow color, with fine and persistent bubbles. It has scent notes of exotic fruits, white flowers and a pleasant flavor of roasted bread. Its taste is particularly fresh and sapid.

Composizione *Composition*

Uve della cv. **Falanghina**
Grapes of cv. **Falanghina**

Epoca di vendemmia *Harvest period*

Prima decade di Settembre
First decade of September

Vinificazione *Wine making*

Le uve vengono velocemente trasportate in cantina e sottoposte a pressatura soffice. Esse vengono vinificate in bianco a temperatura controllata e rifermentate secondo il metodo Charmat.

The grapes are quickly transported to the cellar and soft-pressed. The grapes are vinified with a white vinification method and refermented with Charmat method.

Abbinamenti consigliati *Best food paring*

Accompagna bene aperitivi, pietanze a base di pesce, crudi di mare, pizze, mozzarella di bufala e formaggi di media-bassa stagionatura.

Well-matched with aperitif, fish dishes, pizzas, uncooked fish dishes, buffalo mozzarella and not aged cheeses.

Formato bottiglia *Size bottle*

0.75 L



Vitis Aurunca s.s.a.

S.S. Domitiana Km 8.800
81030 Cellole (CE) - Italy

www.vitisaurunca.com
info@vitisaurunca.com