



PRIMO

Spumante Brut

Falanghina

12%

Alc. Vol.



Falanghina, dal colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Pale lemon yellow color with light green hints.



Vinificazione con Metodo Charmat, 2 mesi in autoclave.

Made using the Charmat method, it spends 2 months in the tank.



Al naso sentori floreali e fruttati. Particolarmente fresco al palato con note agrumate. Perlage fine.

On the nose, floral and fruity. Especially fresh on the palate with citrus notes. Fine perlage.



Gradevole come aperitivo e idoneo a tutto il pasto.

Va servito alla temperatura di 4-6°C.

Perfect as an aperitif and ideal with all dishes. Serve at 4-6°C.