

Caprice Brut

Tipologia: Vino Spumante Falanghina Brut

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Provincia di Napoli e Benevento

Terreno: Argilloso – calcareo

Luca Maroni

93



VINIFICAZIONE

Tecnica di vinificazione: uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con seguente pressatura soffice

Fermentazione: in acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15 °C

Presa di spuma: rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16 C°

Maturazione Imbottigliamento: in autoclave 4 mesi 5 mesi dopo presa di spuma

Grado alcolico: 12%



CARATTERISTICHE

Caprice Brut- Vino Spumante di Falanghina

Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti. Spumante bilanciato.