

Astro extra dry

Campi Flegrei DOP Falanghina spumante

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 4-6 mesi.

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Campi Flegrei.

Terreno: franco - sabbioso.

Sistema di allevamento: guyot.

Resa: 80 quintali/ha

Vendemmia: settembre, manuale.

Tecnica prefermentativa: criomacerazione.

Fermentazione: acciaio per 2 settimane.

Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C

Rifermentazione: metodo Charmat per 4-6 mesi.

Affinamento: "sur lies" in acciaio per alcuni mesi.

Grado alcolico: 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage abbastanza numerosi e persistente e di grana fine.

Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali.

Al gusto è abboccato e abbastanza caldo. Buona la persistenza, la struttura e l'acidità.

Fine, morbido ed equilibrato.



Formati Disponibili

0.75l