



## 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 numeroso 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