



FRIZZICHEA

Benevento Falanghina Frizzante IGT

Vitigno:

Ottenuto dalla criomacerazione di uve Falanghina in purezza, scrupolosamente selezionate e raccolte a mano al fine di preservarne l'integrità della buccia, la sanità delle uve ed elevare al meglio i caratteri organolettici dei vitigni utilizzati, la loro acidità e fragranza.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino, con una spuma abbondante e cremosa. Al naso presenta profumi di fiori bianchi e gialli primaverili con i frutti tipici del vitigno: ananas, banana ed una piacevole nota agrumata. Dal gusto coinvolgente si presenta equilibrato, morbido e fresco.

Tecnica di spumantizzazione:

Leggera presa di spuma in autoclave a bassa temperatura.

Abbinamento:

Grazie alla sua freschezza e al suo aroma piacevolmente fruttato si abbina con antipasti e aperitivi. Perfetto con mozzarella di bufala, formaggi e salumi locali.

Temperatura di servizio:

Servire a 8°/10°C.

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	BENEVENTO FALANGHINA FRIZZANTE IGT	12,5°	75 cl	31	9	1,40	8051166521757
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (LxPxH) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6		25x17,5x31,5	8,5	9 STRATI DA 11 CARTONI		165	