



Bulle Aufidus

VINO SPUMANTE BRUT DI QUALITÀ

Dal colore paglierino tenue, perlage continuo con una grana molto fine, profumo di pane con sentori floreali, gusto fresco, morbido, intenso e armonico.

Vitigno 100% Falanghina

Sistema di allevamento Spalliera con cordone speronato 4000 ceppi/ha

Tipo di terreno argilloso-calcareo

Fermentazione Illimpidimento mosto e fermentazione a T° controllata di 16°C; rifermentazione a T° controllata di 14°C in autoclave con aggiunta di zuccheri e lieviti secondo il metodo Martinotti.

Affinamento in autoclave sulle fecce di lievito per 9 mesi; affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Alcol 12%

Abbinamento Gastronomico Si abbina con antipasti, formaggio stagionato, frutti di mare crudi, affettati stagionati.

Servire a 6°-8°C