



# Bulle Aufidus

VINO SPUMANTE EXTRA-DRY

Colore paglierino tenue, con ottima spuma, briosa e persistente, perlage continuo a grana molto fine, profumo delicato di giusta intensità. Sapore secco armonico, sapido, senza asperità.

**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 3 mesi; affinamento in bottiglia per 2 mesi.

**Alcol** 11,5%

**Abbinamento Gastronomico** Adatto come aperitivo, accompagna i piatti leggeri della tradizione mediterranea.

**Servire a** 6°-8°C