

Aminea

UVAGGIO

70 % Falanghina – 30 % Fiano

ZONA DI PRODUZIONE

Luogosano AV

ALTITUDINE

450 m s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argilloso calcareo, con una buona presenza di scheletro, che conferisce maggiore acidità alle uve.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

AFFINAMENTO

Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) con lieviti selezionati a temperature controllata.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata di circa 16°C.

DONNA FRANCÉ

Da un'accurata selezione di uve di Falanghina coltivate nei vigneti di Luogosano, nasce questo vino frizzante, molto versatile. Vino dedicato a Francesca, nostra sorella, colei che appare nel ritratto, caratterizzata da una folta chioma di capelli ricci, un elemento che esprime femminilità, fascino, intelligenza, grinta e forza.

GRADO ALCOLICO

12.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori di mela verde, pera, fiori bianchi e ginestra. Al palato fresco e con una piacevole sapidità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori di mela verde, pera, fiori bianchi e ginestra. Al palato fresco, con una piacevole sapidità.

