

Aminea

UVAGGIO

100% Falanghina

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

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) con lieviti selezionati a temperature controllata e affinamento su fecce fini per circa 6 mesi

DONNA ANTONIA

Da un'accurata selezione di uve di Falanghina coltivate nei vigneti di Luogosano, nasce questo vino spumante, dedicato alla nonna paterna Antonia, generatrice di una tradizione e di una storia, che attraverso gli occhi dei nonni e i sacrifici poi dei nostri genitori, vogliamo raccontarvi e farvi vivere in calice di questo vino.

GRADO ALCOLICO

12 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna a tutto pasto in particolare a piatti a base di pesce, formaggi erborinati e stagionati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino, brillante con perlage sottile e persistente. Al naso lievi sentori di crosta di pane, delicate reminiscenze di mela verde, agrumi e fiori bianchi. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula. Equilibrato.

