



Conte Orso


VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO EXTRA BRUT - BIANCO



 **Uve** Falanghina
Grapes Falanghina

 **Zona di produzione** 180-200 slm Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni
Production area 180-200 slm Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Suolo Argilloso sabbioso, marne calcaree e arenacee
Soil Clayish, sandy and chalky

 **Vinificazione** Vino di annata, prodotto da un'accurata selezione delle uve falanghina. il vino base è affinato in acciaio per 6-8 mesi e successivamente avviato alla presa di spuma in bottiglia. La maturazione sui lieviti dura almeno 18 mesi. Le operazioni di remuage sono manuali, e vi è un leggerissimo dosaggio alla sboccatura
Vinification Vintage wine, produced from a careful selection of Falanghina grapes. The base wine is aged in steel for 6 – 8 months and subsequently fermented in the bottle. The maturation on the yeasts lasts at least 18 months. The riddling operations are manual and there is a very light dosage at disgorgement

Note sul clima Temperature invernali e precipitazioni nella media. Periodo molto caldo e siccitoso tra la tarda primavera e metà luglio, interrotto da piogge abbondanti che hanno rinfrescato e determinato una ripresa vegetativa della chioma delle piante. Inviaitura ed agostamento regolari. Le uve sono state raccolte nel mese di ottobre 2021

Climate notes Average winter temperatures and rainfall. Very hot and dry period between late spring and mid july; interrupted from plenty rain that has cooled and determined a vegetative recovery of the foliage. The grapes were harvested in October 2021

 **Volume alcolometrico** 12,5% Vol.
Alcohol 12,5% Vol.

 **Temperatura di servizio** 10-12° C
Serving temperatures 10-12° C

 **Bicchiere consigliato** Calice a Tulipano
Suggested glass Tulip glass

 **Formato bottiglia** 0,75 litri
Bottle size 0,75 l

Scheda organolettica Color giallo paglierino con lievi sfumature dorate. il perlage è continuo e dinamico. Al naso è complesso e generoso, esprime profumi floreali di fiori bianchi selvatici e note fruttate che ricordano la pesca e la nespola, con rimandi di sensazioni agrumate di limone ed erbe mediterranee. Il sorso è fresco, cremoso, con un finale sapido e persistente

Tasting note Straw yellow color with slight golden hues. The perlage is continuous and dynamic. At the nose is complex and generous, expressing flora aromas of wild white flowers and fruity notes that reminds of peach and medlar with return of citrus sensations like lemon and mediterranean notes. The sip is fresh and creamy with a savory and persistent finish

Abbinamenti gastronomici Può accompagnare bene ogni portata. Eccezionale come aperitivo, su crostacei, tartare di pesce, poke bowl. It can accompany any meal well

Food pairing Extraordinary like aperitif, to shellfish, fish tartare and poke bowl