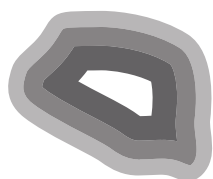




CANTINE FEDERICIANE

FLEGREO

cuvée metropolitano



FLEGREO SPUMANTE 100% FALANGHINA

Bollicine vulcaniche, è lo spumante prodotto da viti a piede franco su terreni di origine vulcanica nel cuore dei Campi Flegrei. Molta è la cura dedicata alla produzione di questo spumante. Selezioniamo le vigne più vocate e dalla pressatura delle uve utilizziamo le migliori frazioni di mosto per la fermentazione della cuvée. Il Flegreo è una rarità che rientra nel progetto "vigne metropolitane" patrimonio viticolo della città di Napoli.

denominazione	D.O.P.
uve	Accurata selezione di Falanghina
tipo di vino	Brut
durata della maturazione	12 Mesi in autoclave più 3 mese di riposo in bottiglia.
zona di produzione	Collina dei Camaldoli
terreno	Vulcanico
gradazione alcolica	12% vol
formati disponibili	0,75L - 1,50L
temperatura di servizio	10°-12C



NOTE DI DEGUSTAZIONE



Giallo paglierino, luminoso, finezza dell'effervescenza e persistenza del perlage



Aromi varietali molto intensi: esprimono al massimo la tipicità del vitigno



Buono equilibrio tra acidità e morbidezza; l'assenza totale di amaro lo rende al vino una nutrita polposità estrattiva



Perfetto per accompagnare pranzi o cene a base di pesce, per i suoi profumi fruttati con note di agrumi ed il gusto asciutto e fresco.

SOCIETÀ COOPERATIVA
AGRICOLA VITICOLTORI CAMPANI

Via Antica Consolare Campana,34
80016 Marano Di Napoli (Na)
Tel 081 576 3726 - 081 576 52 94
www.federiciane.it

