

# 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 raffrescato e determinato una ripresa vegetativa della chioma delle piante. Invaiaura 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



**Bicchieri 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

## Valori nutrizionali per 100g

Energia	92	Kcal
	380	KJ
Grassi di cui	0	g
Acidi grassi saturi	0	g
Carboidrati di cui	1,0	g
Zuccheri	0,5	g
Proteine	< 0,5	g
Sale	0	g

Contiene solfiti

### ETICHETTA AMBIENTALE

CAPSULA  
C/ALU 90  
**ALLUMINIO**

TAPPO  
LDPE4  
**PLASTICA**

BOTTIGLIA  
GL71  
**VETRO**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE