

CONTE ORSO

Vino Spumante Extra Brut Bianco



Uve Falanghina
Grapes Falanghina

Zona di produzione 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

Production area 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Park National of the Cilento, Vallo di Diano and Alburni.

Vinificazione e affinamento 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 and Ageing Vintage wine, produced from a careful selection of the falanghina grapes. The base wine is aged in steel for 6-8 months and then started to take spuma in bottle. The maturation on yeasts lasts at least 18 months. The remuage operations are manual, and there is a very light dosage to the degorgement.

Volume alcolmetrico 12,5 % Vol.
Alcoholic strength 12,5 % Vol.

Temperatura di servizio 10-12° C
Serving temperature 10-12° C

Bicchieri consigliato Calice a tulipano
Recommended Glass Tulip-shaped glass

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

Scheda organolettica Color giallo paglierino con lievi sfumature dorate. Al naso, è complesso, generoso ed 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 with slight golden hues. On the nose, it expresses floral aromas of wild white flowers and fruity notes reminiscent of peach and medlar, with references to citrus sensations of lemon and Mediterranean herbs. Dynamic and structured on the mouthfeel, it is fresh and savory with a persistent finish.

Abbinamenti gastronomici Può accompagnare ogni portata. Eccezionale come aperitivo, su crostacei, tartare di pesce, poke bowl.

Food pairing Can accompany any course. Exceptional as an aperitif, on shellfish, tartare di pesce, 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

CAPSULA
C/ALU 90
ALLUMINIO

TAPPO
LDPE 4
PLASTICA

BOTTIGLIA
GL 70
VETRO

Verifica le disposizioni
del tuo comune