



Nudo Eroico

Vino Spumante Extra dry

Vitigno/Uve:	Falanghina 100%.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	250 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In bianco a temperatura controllata.
Resa per ettaro:	15.000 kg.
Periodo di raccolta:	prima decade di settembre.
Metodo di spumantizzazione:	Metodo Martinotti.
Colore:	Giallo paglierino brillante.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Falanghina 100%.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>250 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Direct pressing at controlled temperature.</i>
<i>Yield per hectare:</i>	<i>15,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>First third of september.</i>
<i>Sparkling wine production:</i>	<i>Charmat method.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Sparkling straw-coloured.</i>