



PRIMUS ALBUS

EXTRA DRY - GRAND CUVÉE

Uve 100% Falanghina

Provenienza Sannio, area Taburno

Grado 11%

Bicchieri consigliati Flute 

Temperatura di servizio 6°-8° C

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino scarico, perlage minuto e persistente, con intenso profumo floreale e di pasticceria; sapore fruttato e amabile.

Abbinamenti gastronomici Ottimo con biscotti e crostate semirustiche.



In vigna

Produzione/ha 70 q/ha

Resa uva in vino 80%

Altitudine 300-400 mt. s.l.m.

Densità di impianto 2.500 ceppi/ha

Epoca di vendemmia prima settimana di settembre



In cantina

Tecnica di vinificazione Le operazioni di vinificazione sono effettuate con una tecnologia d'avanguardia indirizzata alla massima estrazione degli aromi primari, che avviene grazie alle fermentazioni a temperature controllate in autoclave secondo il metodo Martinotti.

Imbottigliamento Il vino arriva in bottiglia stabilizzato dopo una microfiltrazione sterilizzante.

Bottiglia Collio 750 ml