



CANTINA  
FRANCO GALLI




Linea Sconfini

## ANGI

2021 | Spumante  
bianco extra dry

**Vitigno:** Grechetto gentile - Malvasia bianca

### Descrizione



-  brillante dal perlage fine e consistente, giallo verdolino
-  fragrante, con note di aromi fruttati e floreali di frutta a pasta bianca, pompelmo e camomilla
-  persistente e di buona struttura, con un'elegante freschezza

### Abbinamento

-  vista la sua acidità si consiglia come aperitivo, abbinato a crudità di pesce oppure con ricchi primi piatti.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

### Provenienza


-  dai nostri vigneti di Saludecio (Rn) e San Giovanni in Marignano (Rn) con diverse esposizioni e quote che variano dai 50 ai 150 m s.l.m.
-  terreni argillo-limoso, marnoso e franco argillosi

**Età delle viti:** 10-30 anni

### Vendemmia

-  fine agosto

### Vinificazione

-  pressatura soffice ad uva, macerazione pellicolare per una notte, seguirà la fermentazione a basse temperature 15-17 °C. Il vino proseguirà il suo affinamento in acciaio, in attesa della rifermentazione in autoclave, dove sosterrà per cinque mesi.

**Alcool:** 12,5 %Vol

**Acidità:** 6 g/l

**Residuo zuccherino:** 10 g/l

