



PAMBIANCO WINE&FOOD Bimestrale Pambianco Strategie d'Impresa

INTENSA FALANGHINA

Mata è un vino spumante metodo classico di **Villa Matilde**, Falanghina 100%, prodotto nella tenuta San Castrese di Sessa Aurunca. La vinificazione avviene con soffice pressatura dei grappoli interi e fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 12° C. Fine perlage per un vino dal gusto fresco ed elegante, dalle intense note fruttate tipiche della Falanghina.



IDENTITÀ IN BOLLE

Lo spumante made in Italy conquista il mondo ed è giunto il momento di far conoscere anche a livello internazionale, quali risultati possono dare con la spumantizzazione i nostri grandi vitigni. Con venti spesso sorprendenti...

- SCHIOPPETTO BLANCO**
È il nome italiano di **Bianco di Neri** di Tevere. **Realizzato** nel metodo classico con uve di uva bianca a bacca tonda, di cui si utilizza solo la parte superiore del grappolo, gli aromi sono caratterizzati dal profumo di banana, di frutta secca e di mandorle. Si abbinerà con un pesce di mare con sapori di profumi speziati e speziati.
- APERITIVO MARCHEGGIATO**
A 200 metri di altitudine nel crinale di Ofitico (Maree Piccola), **Contadino** coltiva le uve di **Uva Pinot Nero**. **Contadino** produce un vino spumante metodo classico con uve di uva bianca a bacca tonda, di cui si utilizza solo la parte superiore del grappolo, gli aromi sono caratterizzati dal profumo di banana, di frutta secca e di mandorle. Si abbinerà con un pesce di mare con sapori di profumi speziati e speziati.
- CHATEAU D'AURON**
È il nome italiano di **Blanc de Neri** di Tevere. **Realizzato** nel metodo classico con uve di uva bianca a bacca tonda, di cui si utilizza solo la parte superiore del grappolo, gli aromi sono caratterizzati dal profumo di banana, di frutta secca e di mandorle. Si abbinerà con un pesce di mare con sapori di profumi speziati e speziati.
- GRIGIO MINERALE**
È il nome italiano di **Blanc de Neri** di Tevere. **Realizzato** nel metodo classico con uve di uva bianca a bacca tonda, di cui si utilizza solo la parte superiore del grappolo, gli aromi sono caratterizzati dal profumo di banana, di frutta secca e di mandorle. Si abbinerà con un pesce di mare con sapori di profumi speziati e speziati.

