



CRYPTA CASTAGNARA®
CANTINE



CHANTOSA

IRPINIA FALANGHINA
SPUMANTE

DOC

Uve

Falanghina 85%,
Greco di Tufo 15%
vol. 12%

Zona di produzione

Grottolella -
Altavilla Irpina

Altitudine dei vigneti

450/500 m slm

Allevamento vigneti

Guyot

Caratteristiche organolettiche

Spumante metodo
classico, Brut Nature,
permanenza sui lieviti
di 24 mesi.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo,
ma anche a tutto
pasto con pietanze
di pesce.

0,75 L

Grapes

Falanghina 85%,
Greco di Tufo 15%
12% vol

Growing zone of grapes

Grottolella - Altavilla Irpina

Vineyard altitude

450/500 m sea level

Vineyard cultivation

system Guyot

Organoleptic characteristics

Classic method sparkling, brut
nature, wine left to ferment for
24 months.

Serving Suggestions

It goes very well with
appetizers and throughout the
meal with fish dishes.