



Campania Falanghina

Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.)

Vitigno: Falanghina 100%.

Natura del terreno: a medio impasto, profondo e ricco di scheletro.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud-est a 250 mt s.l.m.

Allevamento della vite: a spalliera con potatura a guyot.

Densità impianto: 2500 piante per ettaro.

Superficie: 2 ettari.

Età media della vite: 10 anni.

Resa per ettaro: 80 q.

Epoca di vendemmia: precoce, fine settembre.

Tecniche di vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano. I grappoli dopo poche ore di macerazione a freddo, subiscono una pressatura soffice. Il mosto prodotto fermenta in serbatoi di acciaio con lieviti selezionati ad una temperatura controllata tra i 12-14°C. Successivamente il vino sosta in acciaio, per circa 4 mesi su fecce fini, per affinare le proprie caratteristiche organolettiche prima di essere imbottigliato.

Descrizione organolettica: cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha intensi profumi freschi e fruttati con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali. Al palato è un vino fresco e sapido, con delicate note di agrumi e frutta a polpa gialla.

Abbinamento: Ottimo come aperitivi, accompagna primi piatti, minestre e cucina a base di pesce in generale, mozzarella di bufala e pizza.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Grado alcolico: generalmente 13°

Quantità media di bottiglie prodotte: 15000

Prima annata prodotta: anno 2008.

