



UVE: Falanghina 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
ETÀ DELLE VITI: Dai 15 ai 20 anni.
VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Argilloso.
ESPOSIZIONE: Est.
ALTITUDINE: 360 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox 316. Temperature di fermentazione: 15°C; Durata della fermentazione: 15 giorni; Modalità e durata affinamento pre imbottigliamento: 5 mesi di stazionamento in serbatoio; operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica, refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Questa varietà produce vini intensi ed aromatici, con profondi profumi di frutta bianca, ananas, pesca, e mela che sfumano in un secondo tono dal tocco floreale ed agrumato, tonificato da aromi di miele ed erba tagliata di fresco. Dopo due anni di maturazione entrano nel quadro olfattivo i profumi passiti e mentolati, dai frutti bianchi secchi alle albicocche e l'anice. Al contatto col palato il vino risulta denso, di morbido estratto con delle note di freschezza e sapidità che lasciano una piacevole sensazione aromatica. I vini prodotti con la Falanghina sono sostenuti da una buona struttura acida medio bassa, che ne consente lunghe maturazioni.



Stappato alla temperatura di 10°C trova un piacevole abbinamento nelle mousse di tonno, insalata di polpo, spaghetti ai frutti di mare, pesce al forno o all'acqua pazza e verdure.

Falanghina

IRPINIA

DOC



TYPE: WHITE WINE
GRAPE VARIETY: Falanghina 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: First decade of October.
AGE OF GRAPEVINES: From 15 to 20 years.



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av)
Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium mix, clay.
EXPOSURE: Est.
ALTITUDE: from 300 to 400m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 15°C for 15 days in stainless steel 316 containers.
Refining method and period before bottling: 4 months in stainless steel tank.



ORGANOLEPTIC EXAM: Marked out with a brilliant straw yellow colour, its bouquet is an elaborate aromatic mix of ripe fruits with floral touches (wildflowers); palatable, dense but fresh and tasty that leaves a great aromatic persistence.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It's recommended paired with fish plates, seafood spaghetti, fresh cheese and peppers.
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C.