

Falanghina

Irpinia DOC

**DENOMINAZIONE:**

Irpinia Falanghina Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO:

Falanghina (100%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Paternopoli (AV), Italia

VIGNETI:

Uve Falanghina allevate a contropalliera (Guyot) su terreno argilloso e limoso ad un'altitudine di circa 500m s.l.m. nelle colline intorno a Paternopoli (nella frazione Barbassano).

VENDEMMIA:

La vendemmia a mano viene fatta dalla seconda settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono messe in vasca per 12 ore a una temperatura di 5°C in modo che le bucce rimangano a contatto con il mosto. Questa fase è seguita da una fermentazione di 15 giorni ad una temperatura controllata di 18°C.

MATURAZIONE:

Maturazione sur lies in serbatoi di acciaio inox

fino alla fine della primavera successiva alla vendemmia, quando viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto un bouquet caratterizzato da profumi intensi e persistenti, con delicate note floreali, come ginestre e altri fiori della macchia mediterranea. Al palato ha un gusto secco, fresco, morbido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, accompagnando antipasti e piatti di pesce, crostacei, risotto ai frutti di mare o funghi porcini, carni bianche, aragosta, formaggi freschi e piatti di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito ad una temperatura di circa 10°C

DATI ANALITICI (INDICATIVI):

Alcool 12,50% Vol.
Acidità totale 6,60 gr/lit
Estratto secco 22,70 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

Bordolese di 75cl.
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 125 cartoni.



le maschio
AZIENDA AGRICOLA



IRPINIA
PRODUCT OF ITALY
FA
LAN
GHINA

DENOMINAZIONE
D'ORIGINE
CONTROLLATA
DOC