

FALANGHINA ROCCAMONFINA

Indicazione Geografica Protetta /// Weißwein



Dieser Wein hat eine zart strohgelbe Farbe. Der Duft ist fruchtig und blumig: Anklänge von Ananas, Banane und gelbem Pfirsich verflechten sich mit Noten nach Ginster, Rose und Salbei. Der ausgewogene, angenehme Geschmack fügt der Sinneserfahrung noch zarte Empfindungen nach Mandeln hinzu. Dieser Wein eignet sich als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Speisen, Fischgerichten und weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR
10 °C

LAGERFÄHIGKEIT
3 Jahre

FLASCHEN
375, 750 ml

ERSTER JAHRGANG
1989

BODENBESCHAFFENHEIT
Vulkanboden mit gutem Phosphor- und Kaliumgehalt

ANPFLANZUNGSJAHR
1980 – 1994

HÖHENLAGE DER WEINBERGE
80-140 m ü. d. M.

WEINLESE
Mitte September

STOCKDICHTE
4500 Rebstöcke pro Hektar

ERZIEHUNGSFORM
Einfachguyot mit 8 Trieben je Pflanze

ERTRAG (Liter/Hektar)
8000

WEINBEREITUNG
Weiche Pressung, statische Klärung des Mosts und Gärung bei geregelter Temperatur zwischen 10 und 12 °C, ca. 20 Tage lang.

AUSBAU
In Edelstahltanks, ca. 3 Monate lang

TRAUBENSORTEN
100 % Falanghina

WEINBAUGEBIET
San Castrese - Sessa Aurunca