

# FALERNO DEL MASSICO Weißwein

Denominazione di Origine Protetta /// Weißwein



Aus der Falanghina der alten Römer - „vinum album Phalanginum“ - entsteht der sortenrein gekelterte Falerno del Massico bianco.

Neben seiner strohgelben Farbe zeigt er ein tiefes und elegantes Bukett mit Anklängen von reifer Frucht, allen voran Ananas, Banane, gelber Pfirsich, Williamsbirne, Konditorcreme, Ginster- und Rosenblüten, sowie delikate Noten von Salbei und Vanille.

Der Geschmack ist ausgewogen, samtig, reich und anhaltend, mit ausgeprägter Finesse und Persönlichkeit.

**SERVIERTEMPERATUR**  
10-12 °C

**LAGERFÄHIGKEIT**  
4-5 Jahre

**FLASCHEN**  
375, 750, 1500, 3000 ml

**ERSTER JAHRGANG**  
1975

**BODENBESCHAFFENHEIT**  
Vulkanboden mit gutem Phosphor- und Kaliumgehalt

**ANPFLANZUNGSJAHR**  
Verschiedene Jahre zwischen 1963 und 1992

**HÖHENLAGE DER WEINBERGE**  
140 m ü. d. M.

**WEINLESE**  
Mitte September

**STOCKDICHTE**  
4500-4800 Rebstöcke pro Hektar

**ERZIEHUNGSFORM**  
Guyot mit ca. 6-8 Trieben je Pflanze

**ERTRAG (Liter/Hektar)**  
ca. 6500

**WEINBEREITUNG**  
Cryomaceration der Trauben für eine bessere Extraktion der Traubenaromen und Struktur. Es folgt eine weiche Pressung und eine statische Klärung des Mosts, der danach bei einer auf 10-12 °C geregelten Temperatur ungefähr 20 Tage lang gärt.

**AUSBAU**  
In Edeltanktanks, ca. 3 Monate lang

**TRAUBENSORTEN**  
100 % Falanghina (Spielart Falerna)

**WEINBAUGEBIET**  
San Castrese - Sessa Aurunca