



Sa robe ambrée aux reflets dorés, son bouquet intense aux senteurs de vanille, d'abricot, de figes sèches, de crème pâtissière et de fleurs odorantes telles que la rose et la tubéreuse, en font un vin au goût persistant qui enveloppe le palais comme un velours de soie.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10/12° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

6/8 ans

BOUTEILLES

375 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

1983

NATURE DU SOL

Sablonneux, riche en silicates, en potassium et en phosphore

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

Diverses années entre 1970 et 2002

ALTITUDE DES VIGNOBLES

Vigne al livello del mare

DENSITÀ DI IMPIANTO

4500 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot simple avec environ 6/8 yeux par plant

RESA IN VINO (litri-ettaro)

1000

ÉPOQUE DES VENDANGES et VINIFICATION

On laisse les grappes se frêtrer sur les vignes jusqu'au début du mois de novembre et, une fois ramassées, on les dispose sur des claies spéciales pour compléter le flétrissage naturel. En décembre, on procède au foulage et à une fermentation en barriques.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement au terme de la vinification. Le vin repose dans de l'acier pendant environ 5 mois, puis commence un long vieillissement en bouteille.

VARIÉTÉS DES RAISINS

Falanghina 100%

AIRES DE PRODUCTION

Parco Nuovo