

FALANGHINA ROCCAMONFINA

Indication Géographique Protégée /// Blanc



Une pâle robe jaune paille. Un bouquet fruité et fleuri : des senteurs d'ananas, de banane et de pêche jaune se mêlent à des notes de genêt, de rose et de sauge. Une saveur équilibrée et agréable ajoute à l'expérience olfactive de délicates sensations d'amande. Un vin à consommer à l'apéritif et en accompagnement de plats légers, de préparations de poissons ou de viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

3 ans

BOUTEILLES

375, 750 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

1989

NATURE DU SOL

Volcanique avec un bon apport en phosphore et en potassium

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

1980 - 1994

ALTITUDE DES VIGNOBLES

80/140 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Deuxième décade de septembre

DENSITÉ DI IMPIANTO

4500 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot simple avec 8 yeux par plant

RENDEMENT EN VIN (litres-hectare)

8.000

VINIFICATION

Pressage doux, décantation statique du moût et fermentation à température contrôlée de 10/12° pendant environ 20 jours

VIEILLISSEMENT

En acier inoxydable pendant environ trois mois

VARIÉTÉS DES RAISINS

Falanghina 100%

AIRES DE PRODUCTION

San Castrese - Sessa Aurunca