

# FALANGHINA

Indicazione Geografica Protetta /// Bianco



Il colore giallo paglierino tenue, il profumo intenso floreale e fruttato con note di banana, frutti tropicali, pesca bianca e il sapore sapido ed equilibrato, descrivono i tratti tipici di un vino gradevole, piacevolmente fresco e leggero.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10° C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO**

2 anni

**BOTTIGLIE**

375, 750, 750 ml

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

2000

**NATURA DEL TERRENO**

Vulcanico con tufo grigio cenere e pomice nere

**ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI**

Vari anni a partire dal 1970

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI**

400 mt s.l.m.

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Prima metà di settembre

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

3000 viti per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot semplice con 8 gemme per pianta

**RESA IN VINO (litri – ettaro)**

6500

**VINIFICAZIONE**

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18/20° C per circa 20 giorni

**AFFINAMENTO**

In acciaio inox per circa tre mesi

**VARIETÀ DELLE UVE**

Falanghina 100%

**AREA DI PRODUZIONE**

Foglianise e Ponte