

FALANGHINA ROCCAMONFINA

Indicazione Geografica Protetta /// Bianco



Ha colore giallo paglierino tenue. Il profumo è fruttato e floreale: sentori di ananas, banana, pesca gialla si intrecciano a note di ginestra, rosa e salvia. Il sapore, equilibrato e piacevole, aggiunge all'esperienza olfattiva sensazioni delicatamente ammandorlate. Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri, preparazioni di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

3 anni

BOTTIGLIE

375, 750 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1989

NATURA DEL TERRENO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

1980 - 1994

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

80/140 mt s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO

4500 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice con 8 gemme per pianta

RESA IN VINO

(litri - ettaro)
8.000

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 10/12° per circa 20 giorni

AFFINAMENTO

In acciaio inox per circa tre mesi

VARIETÀ DELLE UVE

Falanghina 100%

AREA DI PRODUZIONE

San Castrese - Sessa Aurunca