

FALERNO DEL MASSICO BIANCO

Denominazione di Origine Protetta /// Bianco



Dalla Falanghina degli antichi romani, "vinum album Phalanginum", nasce, vinificato in purezza, il Falerno del Massico bianco. Di colore giallo paglierino e profumo profondo ed elegante, rivela sentori di frutta matura fra cui risaltano ananas, banana, pesca gialla, pera Williams, crema pasticcera, fiori di ginestra e rosa, delicate note di salvia e vaniglia. Il sapore, equilibrato, vellutato, ricco e persistente, ha spiccata finezza e personalità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12° C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO
4/5 anni

BOTTIGLIE
375, 750, 1500, 3000 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1975

NATURA DEL TERRENO
Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI
Vari anni dal 1963 al 1992

ALTIMETRIA DEI VIGNETI
140 mt s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO
4500/4800 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot con circa 6/8 gemme per pianta

RESA IN VINO (litri-ettaro)
6500 circa

VINIFICAZIONE
Criomacerazione delle uve per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Segue una pressatura soffice e una decantazione a freddo del mosto che successivamente fermenta ad una temperatura controllata di 10/12° C per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO
In acciaio inox per 3 mesi

VARIETÀ DELLE UVE
Falanghina 100% (biotipo falerna)

AREA DI PRODUZIONE
San Castrese - Sessa Aurunca