

# PORTO DI MOLA

## ACQUAMARA FALANGHINA ROCCAMONFINA I.G.P

*Distinto*  
carattere

Dal blend delle tre selezioni Fiano, Greco e Falanghina nel 2010 nasce Acquamara, che prende il nome dall'antico corso fluviale che attraversa i vigneti. Le migliori uve provenienti dai suddetti terreni vengono accuratamente selezionate e il mosto che se ne ottiene viene fatto fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata e in botti di rovere da 500 litri, dove rimane in affinamento sui lieviti per oltre sei mesi; termina la sua maturazione in bottiglia per altri cinque mesi. Proprio la fermentazione in legno ed il lungo affinamento sui lieviti conferiscono a questo vino una struttura importante senza intaccare la freschezza e la tipicità della suddetta triade. Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi, si presta bene anche come vino da meditazione.

**Nome prodotto:** Acquamara  
**Vitigno:** Falanghina Clone Beneventana 70%, Fiano 15%, Greco 15%

**Confezionamento:** 750 ml

**Area di produzione:** Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

**Denominazione:** Falanghina Roccamonfina I.G.P

**Natura del terreno:** Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

**Nr di Bottiglie prodotte:** 3300

**Età media delle viti:** 15 anni

**Ceppi per Ettaro:** 2200/3500

**Età del vigneto:** 2000

**Forma d'allevamento:** Guyot

**Produzione per Ettaro:** 80 ql/ha

**Raccolta:** A mano in cassette da 15 kg

**Epoca di vendemmia:** Metà Ottobre

**Vinificazione:** In tini d'acciaio, a temperatura controllata con successivo affinamento in botti di rovere

**Affinamento:** Sulle fecce in legno per 6 mesi, poi in acciaio e minimo 5 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo dorato

**Profumo:** Intenso, Distinto, Speziato

**Sapore al palato:** Fresco, Armonico, Empireumatico dovuto all'affinamento in legno

### CARATTERISTICHE

**Alcool:** 13,5%

**Acidità:** 6,5 g/L Ph 3,4

**Zuccheri:** 5 g/L

**Estratto secco netto:** 24 g/L

**Temperatura di servizio:** 12/14 °C

**Abbinamenti gastronomici:** Vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce in generale, piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggi freschi.



SCARICA  
LA SCHEDA