

PORTOMOLA

FALANGHINA ROCCAMONFINA I.G.P

Questo vino nasce dall'assemblaggio delle uve provenienti da tutti i vigneti ad I.G.P. dell'azienda. In questo modo le diverse caratteristiche dovute alla composizione dei terreni e all'esposizione gli danno il giusto apporto in componente aromatica, struttura e freschezza. La Falanghina I.G.P è un vino di facile beva, che accompagna in maniera dignitosa tutti i piatti della nostra cucina a base di pesce, verdure e carni bianche, ottimo anche come aperitivo. La caratteristica principale è la spiccata acidità che lo rende fresco al palato, per poi lasciare in bocca un ottimo retrogusto di frutta bianca e una buona mineralità.

Nome prodotto: Falanghina Roccamonfina I.G.P

Vitigno: Falanghina

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: 100000

Età media delle viti: 15 anni

Ceppi per Ettaro: 2200

Età del vigneto: 2000

Forma d'allevamento: Guyot/Cordone speronato

Produzione per Ettaro: 120 q/ha

Raccolta: A mano in cassette da 15 kg

Epoca di vendemmia: Fine Ottobre

Vinificazione: In tini di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati

Affinamento: In acciaio dai 3 agli 8 mesi

Colore: Giallo paglierino fresco

Profumo: Abbastanza Intenso e Complesso, con timidi Sentori Floreali e Frutta bianca

Sapore al palato: Fresco, Asciutto, con una buona e tipica Mineralità

CARATTERISTICHE

Alcool: 12%

Acidità: 5,5 g/L Ph 3,40

Zuccheri: 2,00 g/L

Estratto secco netto: 22 g/L

Temperatura di servizio: 8/10°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. Ideale anche come aperitivo.



SCARICA
LA SCHEDA