

PORTOMOLA

GALLUCCIO BIANCO D.O.C

carattere

Vinace

Il vino bianco storico dell'azienda. Da più di 10 anni rimaniamo stupefatti dall'adattamento ai nostri terreni del clone di Falanghina proveniente dal beneventano. A partire dalla pressatura soffice delle uve fino alla vinificazione in acciaio a temperatura controllata, tutte le operazioni di cantina sono tali da conservare le caratteristiche del vitigno. Un po' timido al naso, colpisce con la sua sapidità, fattore strettamente legato alle caratteristiche del terreno. Il Galluccio Bianco D.O.C è un vino tradizionale che rappresenta ampiamente il territorio di origine, accompagnando perfettamente tutti i piatti della cucina mediterranea.

Nome prodotto: Galluccio Bianco D.O.C

Vitigno: Falanghina

Confezionamento: 750 ml

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

Denominazione: Galluccio Bianco D.O.C

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

Nr di Bottiglie prodotte: 30000

Età media delle viti: 20 anni

Ceppi per Ettaro: 2200

Età del vigneto: 1995

Forma d'allevamento: Guyot

Produzione per Ettaro: 100 ql/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: Sulle fecce in acciaio per 3 mesi, minimo 2 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino fresco

Profumo: Abbastanza intenso e complesso, con timidi sentori floreali e frutta bianca

Sapore al palato: Vivo, abboccato, sapido, con un'ottima e spiccata mineralità

CARATTERISTICHE

Alcool: 13%

Acidità: 5,93 g/L Ph 3,42

Zuccheri: 3,2 g/L

Estratto secco netto: 24 g/L

Temperatura di servizio: 10/12°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