

# PORT@MOLA

carattere

## PETRATONDA GALLUCCIO BIANCO D.O.P

Le prove effettuate in Cantina mediante microvinificazioni dei vari appezzamenti ci hanno portato ad individuare i vigneti che riescono ad esprimere il massimo e a conferire alle uve caratteristiche particolari. Da questo nasce Petratonda, una selezione delle migliori uve del vigneto "La Contessa". Le uve, rigorosamente raccolte a mano a fine ottobre tardivamente, vengono lavorate a basse temperature in modo tale da conservare tutti gli aromi varietali. Questo vino, infatti, risulta ricco di profumi di frutta e fiori di campo e a completare il suo bouquet si aggiunge un sentore di crosta di pane dovuto al lungo affinamento sulle fecce; tale operazione conferisce al vino una buona struttura e morbidezza che ben compensa la spiccata acidità e la sapidità. Questa Falanghina viene imbottigliata nel mese di maggio dopo circa 8 mesi di affinamento sulle fecce dei vini.

**Nome prodotto:** Petratonda

**Vitigno:** Falanghina

**Confezionamento:** 750 ml

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

**Denominazione:** Galluccio Bianco D.O.P

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

**Nr di Bottiglie prodotte:** 6000

**Età media delle viti:** 20 anni

**Ceppi per Ettaro:** 2200

**Età del vigneto:** 1995

**Forma d'allevamento:** Guyot/Cordone speronato

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

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

**Epoca di vendemmia:** Fine Ottobre

**Vinificazione:** In tini di acciaio a temperatura controllata dopo una breve permanenza sulle bucce in ambiente ridotto

**Affinamento:** Sulle fecce in acciaio per 8 mesi, minimo 4 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino vivo

**Profumo:** Molto Intenso, Fragrante, Molto Fine

**Sapore al palato:** Fresco, Amabile, Persistente

### CARATTERISTICHE

**Alcool:** 14%

**Acidità:** 7,28 g/L Ph 3,35

**Zuccheri:** 7 g/L

**Estratto secco netto:** 26 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