

Monovitigno Falanghina

DENOMINAZIONE | Campania igp Falanghina

VITIGNO | Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE | 60% provincia di Napoli, 30%
provincia di Avellino

TERRENO | Franco – Sabbiosi, Argilloso – Calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot bilaterale

PERIODO DI VENDEMMIA | Ultima decade di Settembre

RACCOLTA | Manuale

Vinificazione

MACERAZIONE | Prefermentativa a freddo in pressa

FERMENTAZIONE | Acciaio

DURATA | 15/20 giorni

TEMPERATURA | 12° – 16°C

AFFINAMENTO | Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sono percepibili le note olfattive di frutta fresca in particolare ananas e pera, il gusto e' caratterizzato da una acidita' sostenuta e da una buona persistenza.

Abbinamenti

Frittiture di mare, pasta con uova di pesce, carciofi fritti, carpaccio di pesce bianco, pasta con i ricci, salame di suino, zucca in agrodolce.



RADICIVIVE

Via Nelson Mandela NAPOLI - www.radicivive.it / info@radicivive.it