

FALANGHINA

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Falanghina

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4.500-5.500

Terreno: medio impasto, calcareo e ben drenato

Altitudine: 150-300 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in acciaio inox per preservare la freschezza e gli aromi varietali. Affinamento in acciaio per 3-4 mesi, con una parte del vino che matura sulle fecce fini per esaltare la struttura e la complessità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: fresco, floreale e fruttato, con note di fiori bianchi, agrumi, mela verde e un delicato accenno di erbe aromatiche

Sapore: fresco, sapido e ben equilibrato, con un retrogusto fruttato e una piacevole mineralità

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 18 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,6 g/l

Anidride solforosa totale: 80/100 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di mare, piatti a base di pesce, crostacei, insalate e formaggi freschi. Ideale anche con piatti leggeri come risotti alle verdure o primi con sughi a base di pesce.

Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Falanghina

Training system: Guyot

Stumps per hectare: 4.500-5.500

Soil: medium texture, calcareous and well-drained

Altitude: 150-300 m/above sea level

Harvest: second half of September

Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing of the grapes, with static cold decantation of the must. Fermentation at controlled temperature (12-14°C) in stainless steel to preserve freshness and varietal aromas. Aging in steel for 3-4 months, with part of the wine maturing on fine dregs to enhance structure and complexity.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright straw yellow with greenish reflections

Parfum: fresh, floral and fruity, with notes of white flowers, citrus, green apple and a delicate hint of aromatic herbs

Taste: fresh, savory and well-balanced, with a fruity aftertaste and a pleasant minerality

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 18 g/l

Reducer sugars: 5,5 g/l

Total acidity: 5,6 g/l

Total sulphites: 80/100 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with seafood appetizers, fish-based dishes, shellfish, salads and fresh cheeses. Also ideal with light dishes such as vegetable risottos or first courses with fish-based sauces.

Service notes: Served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Falanghina

Rebzüchtung: Guyot

Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500

Boden: mittelschwer, kalkhaltig und gut drainiert

Höhe: 150-300 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: zweite Septemberhälfte

Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben, mit statischer Kaltdekantierung des Mostes.

Gärung bei kontrollierter Temperatur (12-14°C) in Edelstahltanks, um Frische und sortentypische Aromen zu bewahren.

Ausbau im Stahl für 3-4 Monate, ein Teil des Weins reift auf der Feinhefe, um Struktur und Komplexität zu betonen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bukett: frisch, blumig und fruchtig, mit Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem zarten Hauch von aromatischen Kräutern

Geschmack: frisch, würzig und gut ausbalanciert, mit fruchtige Nachgeschmack und angenehmer Mineralität

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol

Trocken Extrakt: 18 g/l

Restsüsse: 5,5 g/l

Säuregehalt: 5,6 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 80/100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Meeresfrüchte-Vorspeisen, Fischgerichten, Krustentieren, Salaten und Frischkäse.

Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Falanghina



10-12°C



13 % vol



750 ml