



Falanghina D.O.C.



Prodotto dalle uve 100% di falanghina del Sannio - coltivato su terreni aziendali a contropalliera .

Concimazioni: letame pellettato - sovescio delle erbe spontanee -sovescio di leguminose ad anni alterni e a filari alterni.

Trattamenti : Rame - zolfo - adesivanti .

Potatura : tralcio unico di rinnovo.

Raccolta: (raccolta tardiva) 1° o 2° decade di Ottobre -esclusivamente manuale - in cassette - subito diraspapigiato e pressato in pneumopressa , messo in fermentini di acciaio termoregolabili;

Fermentazione: in bianco (senza vinacce) fino ad esaurimento zuccheri -

Affinamento in acciaio , per un periodo minimo di 6 mesi , dopo imbottigliamento.

Vino dal colore che può variare dal giallo paglierino al giallo con striature violacee Il gusto ed il profumo della nostra falanghina sono estremamente persistenti . Di gradazione medio alta per le rese per ettaro molto scarse, dal gusto abbastanza morbido, giustamente tannico e sapido e dai profumi che vanno da quelli floreali a quelli di frutta .Vino da consumare a temperatura di circa (10-11°) accompagnato a pasti a base di pesce - salumi - formaggi ecc.

VINO BIOLOGICO