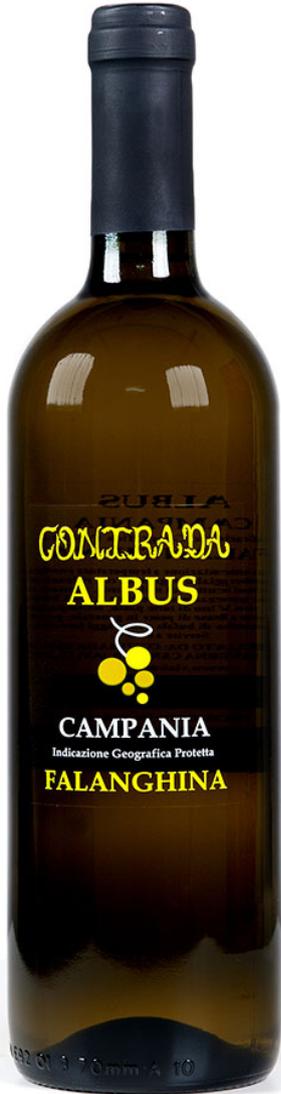




CONTRADA



Falanghina Campania IGT

Name	Albus
Appellation	Falanghina Campania IGT
Grape Variety	Falanghina 100%
Vineyard	Torrecurso (BN)
Soil	Franco limoso, tufaceo, ricco di elementi minerali
Exposure	Sud - Ovest
Altitude	350 M S.L.M.
Training System	Spalliera con potatura a guyot
Viner per hectare	3000 Ceppi per ettaro
Age of vineyard	Circa 10 anni
Yield per hectare	Circa 90 quintali
Period of harvest	Fine settembre con raccolta manuale
Vinification	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Refining	Almeno un mese in bottiglia
Color	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Bouquet	Fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali
Palate	Fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali
Food pairings	Vino molto equilibrato e versatile, dai caratteri complessi e molto personali, che si presenta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei
Service Temperature	8-10°C
Alcohol content	12-13%Vol