



CONTRADA



Falanghina Campania IGT

Nome	Albus
Denominazione	Falanghina Campania IGT
Vitigno	Falanghina 100%
Vigneto	Torrecurso (BN)
Terreno	Franco limoso, tufaceo, ricco di elementi minerali
Esposizione	Sud - Ovest
Altitudine	350 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 10 anni
Resa per ettaro	Circa 90 quintali
Periodo di raccolta	Fine settembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Almeno un mese in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali
Sapore	Fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali
Abbinamento	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
Temperatura di servizio	8-10°C
Gradazione alcolica	12-13%Vol