



**CONTRADA**



## CAMPANIA FALANGHINA IGT

Denominazione	CAMPANIA FALANGHINA IGT
Vitigno	Falanghina
Vigneto	Torrecuso (BN)
Terreno	Franco limoso, tufaceo, ricco di elementi minerali
Esposizione	Sud - Ovest
Altitudine	400 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 20 anni
Resa per ettaro	Circa 100 quintali
Periodo di raccolta	Fine settembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio 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	Conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino
Abbinamento	Vino molto equilibrato e versatile, 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