



Falanghina Campi Flegrei **dop**

Vitigno | 100% Falanghina.

Produzione per ettaro | 4500 - 5500 piante/ha.

Sistema di allevamento | cordone speronato.

Resa | 90 - 100 q.li/ha.

Vendemmia | prima decade di Ottobre.

Vinificazione | pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox.

Temperatura di fermentazione | 14° - 17° C

Affinamento | acciaio inox per un periodo di 6 - 8 mesi, segue 2 - 4 mesi in bottiglia.

Alcool | 12,5% vol.

Note degustative

Colore | giallo paglierino carico, limpido.

Profumo | sentori floreali di frutta matura e pesche gialle.

Gusto | delicato, fresco, di corpo pieno ed armonico.

Temperatura di servizio | 10° - 12° C

Abbinamenti | piatti a base di pesce e crostacei, arrosto di pesce nobile e carni bianche.



Falanghina Campi Flegrei dop

Grape variety | 100% Falanghina.

Density | 4000 – 5000 plants/ha.

Growing system | spurred cordon.

Yield | 90 - 100 q.li/ha.

Harvest period | first October decade.

Vinification | soft pressing grape followed by controlled fermentation in stainless steel.

Fermentation temperature | 14° - 17° C

Aging | stainless steel for 6 – 8 months and 2 – 4 months in bottle.

Alcohol | 12,5% vol.

Tasting notes

Color | bright straw yellow, limpid.

Smell | floreal notes of ripe fruit and yellow peaches.

Taste | delicate, fresh, full body and harmonic.

Serving temperature | 10° - 12° C

Culinary pairings | fish and crustaceans dishes, roast noble fishes and white meats.