



Macchia bianco Falanghina Campi Flegrei dop

Vitigno | 100% Falanghina

Produzione per ettaro | 4500 - 5500 piante/ha

Sistema di allevamento | cordone speronato

Resa | 60 q.li/ha

Vendemmia | prima decade di Ottobre.

Vinificazione | macerazione pellicolare in pressa per 6 ore, fermentazione controllata in acciaio.

Temperatura di fermentazione | 15° - 16° C

Affinamento | acciaio inox per un periodo di 6 - 8 mesi, segue di 16 - 18 mesi in bottiglia.

Alcool | 12,5% vol.

Note degustative

Colore | giallo paglierino carico, limpido.

Profumo | sentori floreali di frutta matura, giunco bagnato e confetture.

Gusto | secco, pieno, avvolgente ed armonico.

Temperatura di servizio | 12° - 14° C

Abbinamenti | arrosto di pesce nobile, crostacei, carni bianche e formaggi semi stagionati.

Macchia bianco Falanghina Campi Flegrei dop

Grape variety | 100% Falanghina.

Density | 4500 – 5500 plants/ha.

Growing system | spurred cordon

Yield | 60 q.li/ha.

Harvest period | first October decade.

Vinification | pellicular maceration in presses for 6 hours and controlled fermentation in stainless steel.

Fermentation temperature | 15° - 16° C

Aging | stainless steel for 6 – 8 months and 16 – 18 months in bottle.

Alcohol | 12,5% vol.

Tasting notes

Color | bright straw yellow, limpid.

Smell | floreal notes of ripe fruit and jams.

Taste | dry, enveloping and harmonic.

Serving temperature | 12° - 14° C

Culinary pairings | fish and crustaceans dishes, roast noble fishes, white meats and semi-aged cheeses.

