

Falanghina IGT

Denominazione:	Falanghina IGT
Vitigno:	Falanghina 100%
Vigneto:	Campania (CE)
Terreno:	Natura pozzolanica
Altitudine:	150 M S.L.M.
Sistema di allevamento:	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto:	2500 Ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	70 q.li - 60%
Periodo di raccolta:	Fine settembre
Tecnica di vinificazione:	Fermentazione alcolica sulle fecce per 30 gg Fermentazione malolattica in acciaio alla temperatura di 14° /15° C.
Affinamento:	In bottiglia per tre mesi
Colore:	Giallo-verde
Descrizione:	Minerale e luminoso, con una vivace acidità, poi mela appena tagliata, pera e sapori di agrumi maturi. Il finale di questo vino bianco di colore giallo-verde è pieno di freschezza coinvolgente.
Temperatura di servizio:	10-12°C
Gradazione alcolica:	12,5%Vol
Acidità totale:	5,6 g/l PH: 3.5
Estratto:	24,5 g/l

