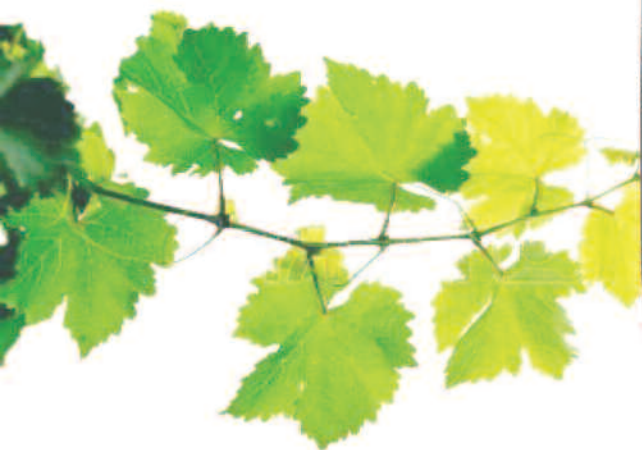


Ripa Bianca

Galluccio DOC



Varietà delle uve:

Falanghina 100%

Confezionamento: 750 ml

Area di produzione:

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

Natura del terreno:

Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

Età media delle viti: 15 anni

Altitudine dei vigneti: 280 mt (s.l.m.)

Esposizione dei vigneti: sud-sud est

Epoca di vendemmia:

Seconda metà di Ottobre

Densità d'impianto: 3000/ha

Sistema di allevamento: guyot

Resa/ha: 90q

Vinificazione:

Pigiatura soffice, con immediata separazione delle bucce, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C per circa 15/20 giorni

Affinamento: in acciaio inox

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Profumo: elegante, fruttato con delicati sentori di mela, albicocca e pera

Palato: fresco, sapido ed equilibrato con un buon richiamo delle sensazioni olfattive

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Materiale di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18°C

Imbottigliamento: Gennaio

Disponibilità sul mercato: Gennaio

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamento gastronomici:

Frutti di mare, pesce alla griglia, carni bianche, primi piatti delicati con salse leggere, formaggi freschi

Grapes varieties:

Falanghina 100%

Packaging: bottles of 750 ml

Viticultural area:

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

Type of soil:

volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

Average age of plants: 15 years

Altitude of vineyards: 280 mt (sea level)

Exposition: south – south east

Grapes harvest time:

mid October

Vite density: 3000/ha

Training system: guyot

Yield/ha: 90q

Vinification:

skinless vinification, soft crushing of grapes, decanting and fermentation in stainless steel tanks; maceration lasting about 15/20 days, at controlled temperature of about 18°C

Ageing: stainless steel tanks

Color: flaxen and intense yellow straw with green reflexes

Nose: elegant, softly perceptible fruits hints such as apple, apricot and pear

Palate: fresh and smooth, fully recalling olfactory sensations

Alcoholic content: 12,5% vol.

Fermenters material: stainless steel tanks

Fermentation temperature: 18°C

Time of bottling: January

Time of release: January

Recommended serving temperature: 10°C

Suggested recipes:

seafood, grilled fish, white meats, tasty soft pasta courses with light sauces and soups, fresh cheese

