

Tefrite

Folagnina Brut



Varietà delle uve:

Falanghina 85/100%

Confezionamento: 750/1500 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 del vigneto: 1978

Età media delle viti: 15 anni

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

Esposizione dei vigneti: sud-sud est

Epoca di vendemmia:

Prima decade di Settembre

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 a 18°C per circa 15 giorni, presa di spuma in autoclave per circa 3 mesi; metodo Charmat

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: 13% vol.

Materiale di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Imbottigliamento: marzo

Disponibilità sul mercato: marzo

Temperatura di servizio: 6/8°C

Abbinamento gastronomici:

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

Grapes varieties:

Falanghina 85/100%

Packaging: bottles of 750/1500 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

First year of planting: 1978

Average age of plants: 15 years

Altitude of vineyards: 280 mt (sea level)

Exposition: south – south east

Grapes harvest time:

First decade in September

Vite density: 3000/ha

Training system: guyot

Yield/ha: 90q

Vinification:

Soft pressing, immediate separation of the skins, cold settling and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature of 18 ° C for about 15 days, second fermentation in autoclave for about 3 months; Charmat method

Ageing: stainless steel thanks

Color: straw color with greenish reflections

Nose: elegant, floral and softly perceptible fruits hints, like apple, apricot and pear

Palate: fresh, sapid and well-balanced, fully recalling nose sensations

Alcoholic content: 13% vol.

Fermenters material : stainless steel thanks

Fermentation temperature: 16/18°C

Time of bottling: March

Time of release: March

Recommended serving temperature: 6/8°C

Suggested recipes:

Aperitif, seafood, grilled fish, white meats, delicate pasta courses with light sauces and soups, fresh cheese

