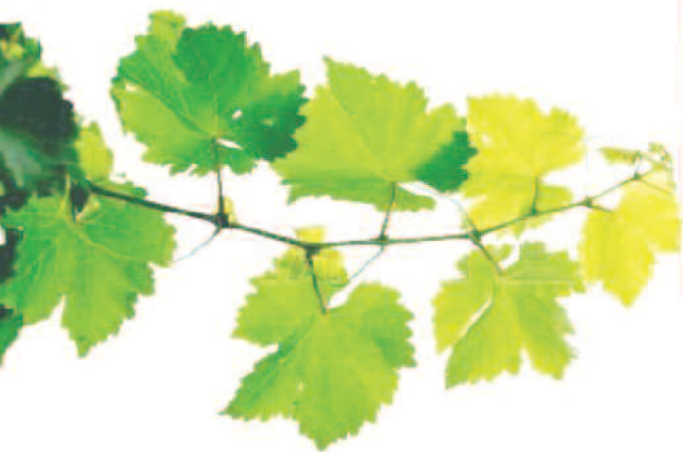


Falanghina

Roccamonfina IGT



Varietà delle uve:

Falanghina 85/100%

Confezionamento: 375/750 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: 10/12 anni**Altitudine dei vigneti:**

280/300 mt (s.l.m.)

Esposizione dei vigneti: sud-sud est**Epoca di vendemmia:**

Inizio Ottobre

Densità d'impianto: 3000/ha**Sistema di allevamento:** guyot**Resa/ha:** 100q**Vinificazione:**

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

Affinamento: in acciaio inox**Colore:** paglierino**Profumo:** elegante e floreale con delicati sentori di rosa e salvia; chiare fragranze fruttate di ananas, banana e pesca gialla**Palato:** piacevolmente fresco e morbido, richiama appieno le sensazioni olfattive**Gradazione alcolica:** 12% vol.**Materiale di fermentazione:** fermentini di acciaio inox da circa 150 hl**Temperatura di fermentazione:** 18°C**Imbottigliamento:** Gennaio**Disponibilità sul mercato:** Gennaio**Temperatura di servizio:** 10°C**Abbinamento gastronomici:**

Primi piatti di pasta e zuppe dal sapore delicato, zuppe di pesce, carni bianche, eccellente con pizza

Grapes varieties:

Falanghina 85/100%

Packaging: bottles of 375/750 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: 10/12 years**Altitude of vineyards:**

280/300 mt (sea level)

Exposition: south – south east**Grapes harvest time:**

beginning of October

Vite density: 3000/ha**Training system:** guyot**Yield/ha:** 100q**Vinification:**

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

Ageing: stainless steel tanks**Color:** straw color**Nose:** elegant, floral and fragrant with clearly perceptible scents of fruits, such as; pineapple, banana and yellow peach; delicate rose and sage fragrances**Palate:** fresh and smooth, fully recalling nose sensations**Alcoholic content:** 12% vol.**Fermenters material:** stainless steel tanks of 150 hl capacity**Fermentation temperature:** 18°C**Time of bottling:** January**Time of release:** January**Recommended serving temperature:** 10°C**Suggested recipes:**

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

