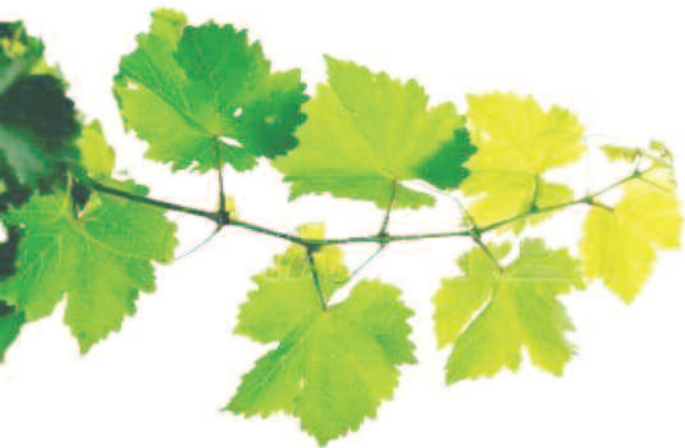


Cinque Pietre

Passito



Varietà delle uve:

Falanghina

Confezionamento: 500 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: fine Ottobre con appassimento delle uve in ambiente igrotermocondizionato per 30/40 gg

Densità d'impianto: 4000/ha

Sistema di allevamento: guyot

Resa/ha: 80q

Vinificazione:

Pigiatura soffice delle uve, dopo una criomacerazione a 5°C per 36 ore; la fermentazione alcolica e malolattica avviene in botti di rovere di 500 Lt.

Affinamento: botti di rovere

Colore: paglierino carico con riflessi dorati

Profumo: intensamente profumato con chiare note di albicocca pesca e pompelmo; una reminiscenza floreale ricorda chiaramente l'acacia

Palato: caldo, di buona struttura con un finale lungo e dolce

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Materiale di fermentazione: acciaio inox e botti di rovere

Temperatura di fermentazione: 16°C

Imbottigliamento: Aprile/Maggio

Disponibilità sul mercato: Aprile/Maggio

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamento gastronomici:

Formaggi stagionati, pasticceria secca

Grapes varieties:

Falanghina

Packaging: bottles of 500 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: end of October, with drying of grapes in a local thermo hygrometer for about 30/40 days

Vite density: 4000/ha

Training system: guyot

Yield/ha: 80q

Vinification:

Soft pressing, after cryomaceration at controlled temperature of 5 ° C for about 36hours ; the alcoholic and malolactic fermentation starts in oak barrels of 500 Lt.

Ageing: oak barrels and bottles

Color: deep straw color, with light golden glints

Nose: intensely fruity with clear hints of apricot, peach and grapefruit; a floral reminiscence, clearly reminds the acacia

Palate: warm, full body with a sweet long finish

Alcoholic content: 14,5% vol.

Fermenters material: stainless steel tanks and oak barrels

Fermentation temperature: 16°C

Time of bottling: April/May

Time of release: April/May

Recommended serving temperature: 10/12°C

Suggested recipes:

Seasoned cheese, pastry and biscuits

