



IRPINIA DOC FALANGHINA



L'UVA E IL VIGNETO

Ottenuto da uve Falanghina provenienti da vigneti di proprietà siti a Chiusano di San Domenico. Il momento di raccolta viene determinato dai valori dei parametri della maturazione (in particolare l'acidità, pH e gli zuccheri) e dello stato di sanità delle stesse.

LA VINIFICAZIONE

La vinificazione viene eseguita tramite pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica sottovuoto con l'utilizzo di gas inerte riducendo al minimo il contatto fra aria e pigiato durante tutta la fase di pigiatura. Il mosto ottenuto va decantato per 24-48 ore e viene trasferito in tini di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione che si svolge ad una temperatura controllata di 15-17°C con l'aggiunta di lieviti selezionati indigeni. Il vino ottenuto, a fine fermentazione, viene lasciato a contatto con i propri lieviti per un affinamento di circa 3 mesi (sur lie).

IL VINO

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato con intense note tropicali e sfumature di odori floreali. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

DATI TECNICI

Uvaggio: Falanghina 100%
Zona di produzione : Chiusano di San Domenico
Altitudine vigneto: 400/500 metri s.l.m
Tipologia terreno: calcareo-argilloso
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Densità dei ceppi: 3000/3500 viti per ettaro
Produzione per ettaro: 90 Q.li
Resa uva in vino: 70%
Epoca della vendemmia: Prima decade di ottobre
Vinificazione: In bianco
Fermentazione alcolica: In acciaio inox alla temperatura di 15/17°C
Fermentazione malolattica: Non svolta