

CAMPOCHIARO

FALANGHINA

BENEVENTO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Falanghina dal termine greco-latino "Falango", cioè "Palo", in quanto la caratteristica della viticoltura campana è quella della "Vite legata al palo", o sempre dal termine greco-latino "Falange", dandogli però il significato di "Falange" del dito al quale si vorrebbe che l'acino somigli.



VITIGNO

Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Torrecuso (BN)

ALTITUDINE VIGNETI

200 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

TIPO DI TERRENO

Calcareo - Argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

DENSITÀ CEPPI PER ETTARO

3000

RESA PER ETTARO

100 q/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)

8-12

EPOCA VENDEMMIA Seconda decade di Settembre

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate ed il mosto fatto fermentare a temperatura controllata per 10 giorni

AFFINAMENTO

4 mesi in silos di acciaio ed almeno 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico. Profumi intensi fruttati di mela, ananas, frutta gialla e sentori floreali. Buona sapidità al palato, equilibrato e ben strutturato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto. Accompagna primi piatti a base di pesce, salumi e formaggi freschi.

GRADO ALCOOLICO

12,5 % vol.