

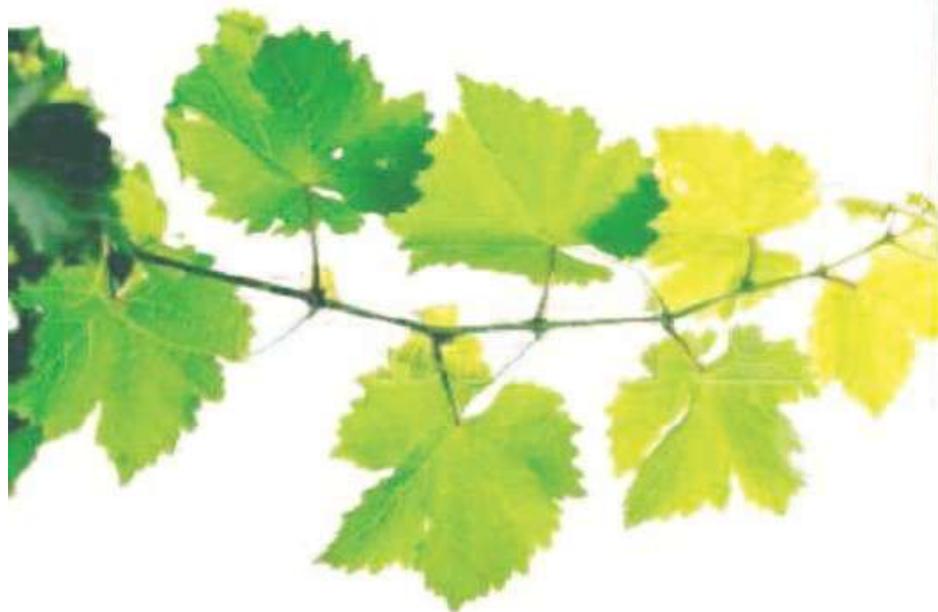
Falanghina

Roccamonfina Bianco IGT

Da Uve Leggermente Appassite



TELLA



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 media delle viti: 10/12 anni

Altitudine dei vigneti: 280/300 mt (s.l.m.)

Esposizione dei vigneti: sud-sud est

Epoca di vendemmia:

Fine Ottobre inizio Novembre

Densità d'impianto: 3500/ha

Sistema di allevamento: guyot

Resa/ha: 80q

Vinificazione:

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

Affinamento: in acciaio inox

Colore: paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: chiare ed eleganti note floreali e fruttate, da frutta gialla ed esotica; delicati sentori di rosa e salvia discreto e piacevole retrogusto erbaceo

Palato: particolarmente morbido e fresco, coerente con le sensazioni olfattive

Gradazione alcolica: 13% vol.

Materiale di fermentazione: fermentini di acciaio inox da 150 hl

Temperatura di fermentazione: 18°C

Imbottigliamento: Gennaio

Disponibilità sul mercato: Gennaio

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamento gastronomici:

Frutti di mare, pesce alla griglia, carni bianche, primi piatti e zuppe delicate e poco strutturate

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

Average age of plants: 10/12 years

Altitude of vineyards: 280/300 mt (sea level)

Exposition: south – south east

Grapes harvest time:

End of October/ beginning of November

Vite density: 3500/ha

Training system: guyot

Yield/ha: 80q

Vinification:

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

Ageing: stainless steel tanks

Color: deep straw color, with light golden glints

Nose: elegant, floral and fragrant, with clearly perceptible scents of fruits, such as yellow and exotic fruits; delicate rose and sage fragrances; discrete herbaceous note

Palate: fresh and smooth, fully recalling nose sensations

Alcoholic content: 13% 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

