

FONTANA DELLA LOGGIA

IRPINIA FALANGHINA DOC

VITIGNO

Falanghina

ZONA

Fontanarosa

VIGNETI

Spalliera con potatura a guyot – 5.000 ceppi per Ha.

VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione per circa 12 ore a temperatura controllata (8°C-10°C). Pressatura, illimpidimento mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio per circa 2 mesi sulle proprie fecce fini

NOTE SENSORIALI

Sentori agrumati, lime, pompelmo e kiwi e morbido sentore di fiori, gelsomino in particolare, creano un bouquet complesso e persistente. Al palato intensa mineralità, media persistenza.

ABBINAMENTO

Interessante in abbinamenti con il pesce, perfetto per i crudi di mare.

TEMPERATURA SERVIZIO 8°C – 9°C

INVECCHIAMENTO 1 – 3 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it