



FALANGHINA CAMPI FLEGREI

Denimazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA

Falanghina Campi Flegrei DOC

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNO

Falanghina dei Campi Flegrei

VINIFICAZIONE

Tre mesi di affinamento in acciaio.
Tre mesi di affinamento
in bottiglia

TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica
con presenza di cenere e lapilli

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare piatti
a base di pesce, carni bianche
e tortini di verdure

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

ALLERGENI

Solfiti

La Falanghina dei Campi Flegrei è un vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato a piede franco grazie alla natura vulcanica del terreno, costituito da cenere, lapilli mischiati a sabbia di mare e da un ecosistema favorevole. Il vitigno, che prende il nome dalla 'Phalange', ovvero il palo di legno a sostegno della vite, offre grappoli spargoli ed affusolati.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, al naso presenta note di agrumi e frutta a polpa gialla appena matura accompagnata da sentori di macchia mediterranea e mentuccia, con piacevoli richiami di cera d'api. Il sorso è fresco e salino, dal riverbero sulfureo del terreno vulcanico. Un vino adatto alla tavola di tutti i giorni, ma dalla beva piena e intensa che rinfresca il palato.