



LA  
SIBILLA

## DOMUS GIULII

Denominazione di Origine Controllata

---

### TIPOLOGIA

Falanghina Campi Flegrei DOC

### VENDEMMIA

Manuale

### VITIGNO

Falanghina dei Campi Flegrei

### VINIFICAZIONE

Sei mesi di affinamento in acciaio.  
Un anno di affinamento  
in bottiglia

### TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica  
con presenza di cenere e lapilli

### ABBINAMENTI

Ottimo per accompagnare  
pietanze delicate come  
tartare e crudi di mare

### ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

### ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

### ALLERGENI

Solfiti

Il Domus Giulii costituisce un nuovo progetto aziendale di sperimentazione con uve di Falanghina Campi Flegrei provenienti da un antico vigneto situato a ridosso dei resti dell'antica villa di Cesare Augusto sulla parte più alta della collina flegrea. La vinificazione avviene in acciaio con permanenza sur lies per sei mesi e successivo affinamento in bottiglia di un anno. La tecnica diventa mezzo efficace alla scoperta delle possibili declinazioni della nostra amata Falanghina.

### ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo verdolino, dai riflessi brillanti. Al naso presenta sentori di frutta acerba e fiori bianchi, con note di erbe aromatiche. La mineralità, sempre presente, accompagna la spiccata acidità che donano freschezza al sorso e persistenza retrolfattiva per un sorso pieno e corposo.