



**CONTRADA**



## IRPINIA FALANGHINA DOC

Denominazione	IRPINIA FALANGHINA DOC
Vitigno	Falanghina 100%
Vigneto	Candida (AV)
Terreno	In prevalenza medio impasto
Esposizione	Sud/est
Altitudine	500 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 10 anni
Resa per ettaro	Circa 70 quintali
Periodo di raccolta	Fine settembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	quattro mesi in acciaio sulle fecce fini e due mesi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, Ananas e fiori bianchi
Sapore	Di grande freschezza grazie ad una spiccata Acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino
Abbinamento	Vino molto equilibrato e versatile, si presenta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei
Temperatura di servizio	8-10 °C
Gradazione alcolica	12-14%vol