

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE: Campania Falanghina Igp (BruEmm)

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: Persistente ed intenso, con sentori di fiori bianchi, frutta a pasta bianca ed agrumi

SAPORE: Vino fresco con una vivace acidità.

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Falanghina

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Benevento (BN)

ALTITUDINE: 400 metri sul livello del mare

TIPO DI SUOLO: argilloso calcareo

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: sud;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera Guyot

CEPPI/HA: 3000

VITA MEDIA DELLE PIANTE: 15 anni

EPOCA VENDEMMIA: inizio ottobre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Il mosto viene raffreddato a 8° per 24 ore. La fermentazione è sempre controllata intorno ai 12 – 13° C per 60 gg.

AFFINAMENTO: L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox con frequenti batonnages per 5 mesi.

DURATA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: 2 mesi prima della commercializzazione.