



## FALANGHINA

**La Falanghina dei Campi Flegrei** è un vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato su *piede franco*, grazie al territorio di origine vulcanica e ad un ecosistema favorevole.

La vite, sostenuta ad un palo – Phalange – da cui prende il nome, offre grappoli affusolati che a maturazione raggiungono una colorazione dorata.

<b>tipologia</b>	campi flegrei doc
<b>uva</b>	falanghina 100%
<b>terreno</b>	Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli
<b>esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>altitudine</b>	da 50 a 150 metri sul livello del mare
<b>allevamento</b>	Guyot bilaterale impalcato a cm 80 con densità di 6600 ceppi ad ettaro
<b>resa uva</b>	70-80 q.li con resa vino del 55 – 60 %
<b>vendemmia</b>	manuale
<b>Tecnica di vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio per sei mesi sur lies
<b>Analisi organolettica</b>	colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note fresche ma intensamente delicate: vegetali, prima, in superficie e quel tenue ricordo di salvia, macchia mediterranea, peperone verde. La frutta arriva in un secondo momento; pesca gialla e ananas non troppo maturi, e poi i sali minerali; sapidità decisa nei riverberi del suolo vulcanico. Al palato il vino è ben sostenuto da una gradevole acidità con una freschezza espressiva.
<b>Abbinamenti</b>	Si sposa bene a tortini a base di verdure, piatti a base di pesce e carni bianche.