



FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC

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 e sabbia, e da un ecosistema favorevole. Il vitigno, che prende il nome dalla 'Phalange', il palo di legno a sostegno della vite, offre grappoli spargoli e 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 bevapiena e intensa che rinfresca il palato.

ABBINAMENTI

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

TIPOLOGIA

Falanghina Campi Flegrei DOC

VITIGNO

Falanghina dei Campi Flegrei in purezza

TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica con presenza di cenere e lapilli

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALLEVAMENTO

Guyolt bilaterale

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Tre mesi di affinamento in acciaio sulle fecce fini.