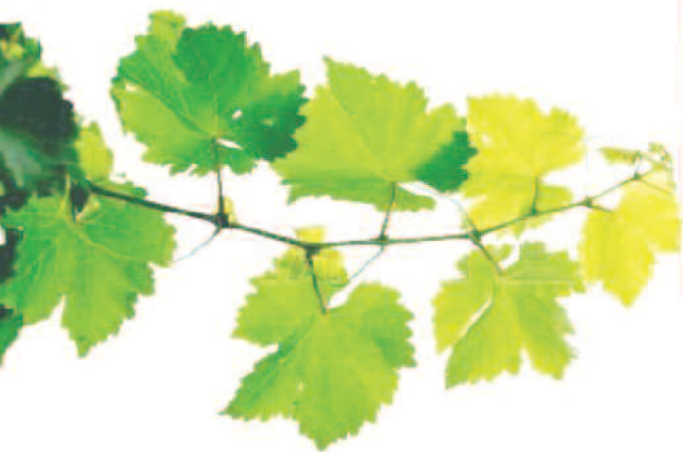


# Falanghina

Roccamonfina IGT



**Varietà delle uve:**

Falanghina 85/100%

**Confezionamento:** 375/750 ml

**Area di produzione:**

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

**Natura del terreno:**

Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

**Età media delle viti:** 10/12 anni

**Altitudine dei vigneti:**

280/300 mt (s.l.m.)

**Esposizione dei vigneti:** sud-sud est

**Epoca di vendemmia:**

Inizio Ottobre

**Densità d'impianto:** 3000/ha

**Sistema di allevamento:** guyot

**Resa/ha:** 100q

**Vinificazione:**

Pigiatura soffice, con immediata separazione delle bucce, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15 giorni a 18° C

**Affinamento:** in acciaio inox

**Colore:** paglierino

**Profumo:** elegante e floreale con delicati sentori di rosa e salvia; chiare fragranze fruttate di ananas, banana e pesca gialla

**Palato:** piacevolmente fresco e morbido, richiama appieno le sensazioni olfattive

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Materiale di fermentazione:** fermentini di acciaio inox da circa 150 hl

**Temperatura di fermentazione:** 18°C

**Imbottigliamento:** Gennaio

**Disponibilità sul mercato:** Gennaio

**Temperatura di servizio:** 10°C

**Abbinamento gastronomici:**

Primi piatti di pasta e zuppe dal sapore delicato, zuppe di pesce, carni bianche, eccellente con pizza

**Grapes varieties:**

Falanghina 85/100%

**Packaging:** bottles of 375/750 ml

**Viticultural area:**

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

**Type of soil:**

volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

**Average age of plants:** 10/12 years

**Altitude of vineyards:**

280/300 mt (sea level)

**Exposition:** south – south east

**Grapes harvest time:**

beginning of October

**Vite density:** 3000/ha

**Training system:** guyot

**Yield/ha:** 100q

**Vinification:**

Skinless vinification, soft crushing of grapes, decanting and fermentation in stainless steel tanks; maceration lasting about 15 days, at controlled temperature of 18°C

**Ageing:** stainless steel tanks

**Color:** straw color

**Nose:** elegant, floral and fragrant with clearly perceptible scents of fruits, such as; pineapple, banana and yellow peach; delicate rose and sage fragrances

**Palate:** fresh and smooth, fully recalling nose sensations

**Alcoholic content:** 12% vol.

**Fermenters material:** stainless steel tanks of 150 hl capacity

**Fermentation temperature:** 18°C

**Time of bottling:** January

**Time of release:** January

**Recommended serving temperature:** 10°C

**Suggested recipes:**

seafood, grilled fish, white meats, delicate pasta courses with light sauces and soups

