

Capriccio di Falanghina

Tipologia: Falanghina Campania I.G.P.

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Provincia di Napoli

Terreno: Franco-sabbiosi, argilloso-calcarei



VINIFICAZIONE

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale, cordone speronato

Produzione per ettaro: 80 quintali

Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre

Raccolta: Manuale

Durata: 10 giorni

Fermentazione: Acciaio

Affinamento: Acciaio e bottiglia

Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C

Grado alcolico: 12.5%

CARATTERISTICHE

Capriccio di Falanghina - Falanghina IGP Campania

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità.

Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

Luca Maroni

91

