



## FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC

**Vitigno** | 100% Falanghina

**Produzione per ettaro** | 4500 - 5500 piante/ha

**Sistema di allevamento** | cordone speronato

**Resa** | 90 - 100 q.li/ha

**Vendemmia** | I decade di ottobre

**Vinificazione** | pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox

**Temperatura di fermentazione** | 14° - 17° c

**Affinamento** | acciaio inox per un periodo di 6 - 8 mesi, segue 2 - 4 mesi in bottiglia

**Alcool** | 12,5% vol

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore** | giallo paglierino carico, limpido

**Profumo** | sentori floreali di frutta matura e pesche gialle

**Gusto** | delicato, fresco, di corpo pieno ed armonico

**Temperatura di servizio** | 10° - 12° C

**Abbinamenti** | piatti a base di pesce e crostacei, arrosto di pesce nobile e carni bianche



## FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC

**Grape variety** | 100% Falanghina

**Density** | 4000 – 5000 plants/ha

**Growing system** | spurred cordon

**Yield** | 90 - 100 q.li/ha

**Harvest period** | first October decade

**Vinification** | soft pressing grape followed by controlled fermentation in stainless steel

**Fermentation temperature** | 14° - 17° C

**Aging** | stainless steel for 6 – 8 months and 2 – 4 months in bottle

**Alcohol** | 12,5% vol

### TASTING NOTES

**Color** | bright straw yellow, limpid

**Smell** | floral notes of ripe fruit and yellow peaches

**Taste** | delicate, fresh, full body and harmonic

**Serving temperature** | 10° - 12° C

**Culinary pairings** | fish and crustaceans dishes, roast noble fishes and white meats