

1880

*Southern
Italian
Wine*

falerno del massico *Denominazione di Origine Protetta*

è un uvaggio dei due cloni di Falanghina Campana: Beneventana e Campi Fegrei. La produzione di queste uve trova un'ideale espressione nei terreni di origine vulcanica dei nostri vigneti. Il blend dei due cloni in vinificazione si esprime successivamente in un vino dal brillante colore giallo intenso, con profilo olfattivo ampio che varia dalle note di frutta gialla esotica alla componente agrumata.

Nell'insieme l'equilibrio olfattivo-gustativo rivela un vino bianco fine e delicato, caratterizzato da freschezza e note sapido-minerali che intensificano la persistenza della nota gustativa.

Falerno del Massico

Denominazione di Origine Protetta

Vino Bianco Mille880

LA VITICOLTURA

Vitigno: CV Falanghina
Sito d'impianto: Loc. Venezia Casale di Carinola (CE)
Suolo: Vulcanico tufaceo di media grana
Altitudine: 200 mt slm
Esposizione : Sud-Sud Est
Forma di allevamento: Gouyot
Età media delle viti: 5 anni
Densità d'impianto (ceppi/Ha): 4500
Sesto d'impianto: 2,40 per 1,00 m
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 1,00 - 1,50 Kg
Produzione per ettaro (q/Ha): 60/70q
Resa uva/vino (%): 60/70%
Pratiche agronomiche: inerbimento spontaneo e sovescio a filari alterni
Difesa fitosanitaria: secondo disciplinare biologico, uso esclusivo Zolfo-Rame
Epoca vendemmiale: seconda decade di ottobre
Vendemmia: manuale con raccolta in cassette da 18 Kg
Certificazione: in conversione biologica (ente certificatore: ICEA)

L' ENOLOGIA

Macerazione pellicolare: in criomacerazione pellicolare in pressa chiusa a temperatura controllata in atmosfera inerte 8 ore
Modalità di pressatura: pressa soffice
Decantazione statica: in acciaio inox a temperatura controllata
Fermentazione : in acciaio inox a temperatura controllata
Utilizzo di lieviti selezionati certificati biologici: si
Affinamento: in acciaio inox 6 mesi in ambiente termocondizionato
Preparazione all'imbottigliamento: filtrazione sterile, imbottigliamento isobarico
Affinamento in bottiglia: 3 mesi
Numero di bottiglie prodotte : 8000

PARAMETRI ANALITICI MEDI

Titolo alcolometrico: 13.5% vol
Acidità Totale: 7,00 g/L
pH: 3,30
Anidrite solforosa Totale : 70 mg/L

