

FALANGHINA

DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica Tipica

TIPO DI VINO: Bianco

ANNATA: 2007

UVE: Falanghina

TIPO TERRENO: Trova il suo territorio di elevazione in terreni ricchi, a medio impasto del beneventano dove vengono esaltate le proprie doti aromatiche che richiamano i frutti tropicali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera allevata a guyot.

VITIGNO: Antico vitigno che forse costituiva la base del classico vino Falerno. Il primo a citarla, tra le varietà coltivate nei dintorni di Napoli, fu l'Acerbi. Successivamente il Carlucci la colloca tra i vitigni maggiormente stimati della provincia di Napoli e di Terra del Lavoro. Il nome della varietà sembra che derivi dal fatto che la vite, a portamento espanso, veniva legata a pali di sostegno detti falanga e perciò falangina ossia "vite sorretta da pali" ("Vitigni d'Italia" Scienza, Calò, Costacurta).

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultimi giorni di Settembre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

RESA ETTARO: 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.

NOTE PARTICOLARI: Varietà non valorizzata fino a pochi anni fa, ora riscoperta per la sua notevole fragranza e freschezza, caratteri messi in evidenza dalla singolare composizione acido sapida della bacca.



www.vinosia.com