

FONZONE  
Paternopoli

# Irpinia Falanghina DOC

## Anteprima

Questo vino è prodotto con uve provenienti dal vigneto di Falanghina della Tenuta Fonzone a Paternopoli, situato su terreni sabbioso – argillosi a 380 m s.l.m., in prossimità del torrente Ifalco.

Vinificato a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, dove affina per cinque mesi, l'Irpinia Falanghina DOC Fonzone esprime

naturalmente tutte le caratteristiche olfattive del vitigno, tra cui spiccano sentori di frutta esotica e di erbe aromatiche; al palato, infine, si presenta piacevolmente fresco e strutturato.

## Scheda Tecnica

**Denominazione:** Irpinia Falanghina DOC

**Composizione:** falanghina 100%

**Provenienza uve:** Tenuta Fonzone, Paternopoli (AV)

**Terreno:** sabbioso-argilloso

**Altitudine:** 380 m s.l.m.

**Esposizione:** nord-est

**Anno d'impianto:** 2011

**Densità d'impianto:** 4500 ceppi per ettaro

**Forma d'allevamento:** spalliera

**Potatura:** guyot

**Resa:** 70 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** seconda decade di ottobre



**Vinificazione e affinamento:** i grappoli sono raccolti a mano e accuratamente trasportati in cantina in piccole cassette forate, quindi sono selezionati e pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta a basse temperature e si protrae per circa un mese. Il vino ottenuto è affinato in acciaio per cinque mesi, con bâtonnage periodici.

**Caratteristiche organolettiche:** il colore è giallo paglierino cristallino, con riflessi verdolini. Al naso spiccano chiaramente eleganti sentori di frutta, che richiamano la mela verde e il melone bianco, con un leggero accento agrumato; si distinguono, inoltre, delicate note mentolate e di talco. Al palato è secco ed emerge una tipica freschezza, che si accompagna ad un buon corpo.

**Abbinamenti:** crostacei, frutti di mare, tartare di pesce.

**Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s.**

Località Scorzagalline  
83052 Paternopoli (AV)

info@fonzone.it  
www.fonzone.it