

IRPINIA FALANGHINA DOC

ANTEPRIMA

La Falaghina assume una posizione di rilievo nella produzione vinicola dell'azienda Fonzone, guadagnando una serie di meriti che la collocano al medesimo livello dei rinomati vitigni irpini. La sua vivace acidità, la buona gradazione alcolica e la sua struttura conferiscono a questa varietà un carattere distintivo e pregiato. Le Mattine è prodotto con uve provenienti dal vigneto di Falanghina in contrada "Le Mattine" insistente nella Tenuta Fonzone a Paternopoli, situato su terreni sabbiosi – argillosi a 380 m s.l.m. Questo tipo di suoli donano al vino un bouquet olfattivo estremamente elegante e le vendemmie tardive consentono all'uva di sviluppare una concentrazione superiore dando vita ad un vino di notevole struttura e corposità. In prossimità del vigneto scorre il torrente Ifalco che contribuisce a mitigare il microclima circostante creando un ambiente ottimale per la sua crescita. Per valorizzare al massimo le potenzialità dell'uva Falaghina, la vendemmia è suddivisa in quattro fasi distinte.



Le Mattine

IRPINIA FALANGHINA DOC

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Irpinia Falanghina DOC
Composizione: falanghina 100%
Provenienza uve: 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 di allevamento: a spalliera
Potatura: guyot
Resa: 70 quintali per ettaro
Periodo di raccolta: da inizio ottobre a fine ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta inizia ad Ottobre e termina alla fine del mese. Ciascuna vendemmia è sottoposta a una vinificazione dedicata permettendo così di ottenere un vino che esprime al meglio le caratteristiche uniche di questo vitigno. **La prima**, seguendo una tradizione consolidata, vede le uve raffreddate e, dopo alcuni giorni di riposo in cella, lavorate delicatamente. Successivamente, vengono diraspate e poste in acciaio per la fermentazione. **La seconda parte** delle uve, raccolte circa una settimana dopo, subisce una macerazione a freddo per un periodo di 12 ore. Il raccolto della **terza vendemmia** viene sottoposto a una macerazione prolungata di 3 giorni per estrarre al massimo le caratteristiche uniche della Falanghina. Infine, **l'ultima parte delle uve**, provenienti dall'ultima vendemmia, viene attentamente affinata in anfore di terracotta per un periodo di 6-8 mesi, conferendo al vino complessità e carattere. Questo processo artigianale contribuisce a creare un vino unico e di alta qualità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso. Al naso presenta un bouquet caratterizzato da sentori di scorza di agrume e ginestra accompagnati da sentori di pasticceria e da una leggera nota affumicata. Al palato domina una grande sapidità bilanciata dal frutto e da un'importante acidità. Termina con cenni agrumati e leggermente ammandorlati che rendono il finale lungo e piacevole.

ABBINAMENTI

Antipasti e primi di terra e mare ma anche ragù di carni bianche e formaggi stagionati.
Per gustarlo al meglio va servito tra i 10 e 12 gradi.

