

ANTEPRIMA

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



Le Mattine

IRPINIA FALANGHINA DOC



SCHEMA 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
Potatura: guyot
Resa: 70 quintali per ettaro
Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli sono raccolti a mano e accuratamente trasportati in cantina in piccole casse, quindi selezionati e, dopo macerazioni di lunga e breve durata in anfora ed acciaio, pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta a temperature tra i 14 e 16 gradi e si protrae per circa un mese. Le masse, a fine fermentazione, vengono assemblate ed affinate in acciaio per otto mesi a temperature inferiori allo zero, su lieviti fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdi. Al naso spiccano chiaramente eleganti sentori di frutta che richiamano la mela gialla matura, la polpa di pesca bianca, fiori di ginestra ed un leggero accento agrumato; si distinguono, inoltre, delicate sottili note di pan brioche. Al palato, piacevolmente fresco e strutturato, si caratterizza per la sua rotondità, l'equilibrio ed il sapore che ricorda la pasticceria secca.

ABBINAMENTI

Ragù di carni bianche, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 10°-12°