

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



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: 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°