

LE MATTINE - 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 Falaghina in contrada "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 E AFFINAMENTO

Le Mattine nasce da quattro vendemmie, ciascuna vinificata separatamente per valorizzare le diverse maturazioni dell'uva e costruire complessità ed equilibrio; la raccolta inizia ai primi di ottobre e si conclude entro la fine del mese.

Le 4 masse evolvono separatamente per circa 12 mesi prima dell'assemblaggio, secondo modalità di macerazione e maturazione specifiche per ciascuna vendemmia.

La prima vendemmia prevede il raffreddamento delle uve che, dopo alcuni giorni di riposo in cella, vengono diraspate e avviate alla fermentazione in acciaio.

La seconda, raccolta circa una settimana dopo, è sottoposta a una *macerazione a freddo di 12 ore in acciaio*; il mosto ottenuto fermenta e matura nello stesso contenitore.

La terza vendemmia effettua una *macerazione prolungata di tre giorni in acciaio e qui prosegue la maturazione*. L'ultima parte, proveniente dalla vendemmia più tardiva, viene *macerata e affinata in anfore di terracotta per un periodo compreso tra sei e otto mesi*.

Le 4 masse vengono poi assemblate in acciaio, dove restano ulteriori 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Completa il percorso l'affinamento in bottiglia di 18 mesi prima della messa in commercio.

Affinamento complessivo: 36 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino più o meno intenso. Al naso esprime un bouquet di scorza di agrumi e ginestra, arricchito da note di pasticceria e da una lieve sfumatura affumicata. Al palato spicca una marcata sapidità, ben bilanciata dal frutto e da una vivace acidità. Il finale è lungo e piacevole, con richiami agrumati e leggermente ammandorlati.

ABBINAMENTI

Si abbina ad antipasti e primi piatti della tradizione campana, sia di mare che di terra. Perfetta con *linguine ai frutti di mare, risotto alla pescatora* o con una *genovese bianca di carne*. Ottima anche con cavatelli al ragù di carni bianche, parmigiana di melanzane e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10°-12°

Calice consigliato: calice medio-ampio da vino bianco strutturato con bocca leggermente richiusa.