

Falanghina

Campania Falanghina I.G.P.

VITIGNO:

FALANGHINA

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLINARE VENTICANO 380 m.s.l.m.

ALLEVAMENTO:

SPALLIERA - GUYOT

DENSITA' :

2000 piante per ettaro

PRODUZIONE MAX PER Ha:

130 q/l - UTILIZZATA 90 q/l

VENDEMMIA:

MANUALE, IN CASSETTA, INIZIO OTTOBRE

UVAGGIO:

FALANGHINA IN PUREZZA

RESA MAX CONSENTITA :

75% - Utilizzata 65%

SISTEMA DI VINIFICAZIONE:

PIGIO - DIRASPATURA PRESSATURA SOFFICE

CRIMACERAZIONE (5-10 ore alla temperatura di 5°C)

DECANTAZIONE NATURALE INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE CONTROLLATA A 15-18 °C CHIARIFICA FILTRAZIONE

CONSERVAZIONE IN ACCIAIO

STABILIZZAZIONE TARTARICA

IMBOTTIGLIAMENTO



ALCOOL:	12,5% Vol.
ACIDITA' TOTALE:	gr /lt 6,5
ACIDITA' VOLATILE:	gr /lt 0,40
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lt 98
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lt 36



Aroma_Winery



Aroma Winery