



PERSANO

Falanghina del Sannio

DOC
2022



UVAGGIO

Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Sannio Beneventano, Campania

SUPERFICIE DEL VIGNETO

2 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO

120-300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine vulcanica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 piante per Ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Fine settembre - inizio ottobre

MATURAZIONE

Serbatoi acciaio inox

AFFINAMENTO

Minimo 2 mesi

ALCOL SVOLTO

13 %

ACIDITÀ TOTALE

6 GR/LT

PH

3.45



BOSCHETTO CAMPACCI

TOSCANA

NOTE DEGUSTATIVE

All'aspetto si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono sensazioni di scorza di limone, bergamotto e mandarino, pera, sensazioni di cedro e note floreali di acacia, magnolia, mimosa e ginestra. Il palato è morbido e pieno, sostenuto da una vivace freschezza e da una vena acida e agrumata.

IL VIGNETO

Le uve provengono da vigneti coltivati sugli affioramenti di rocce vulcaniche costituite da tufo grigio eruttato dai vulcani flegrei più di trenta mila anni fa. Il complesso mineralogico di questi suoli conferisce loro particolari qualità nutrizionali, dando come risultato vini unici, sapidi e freschi.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La raccolta avviene manualmente. Le uve vengono sottoposte a criomacerazione in assenza di ossigeno a temperatura di 8-10 °C a cui segue una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 12-15°C per circa 2° giorni, esaltando in questo modo le caratteristiche aromatiche del vino. La fermentazione malolattica non viene svolta. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.