

IBORBONI®

Vulpis Falanghina

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| TIPOLOGIA: | Campania IGP Falanghina |
| VITIGNO: | 100% Falanghina |
| ZONA DI PRODUZIONE: | Benevento |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO: | Argilloso medio impasto |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Guyot |
| ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: | Sud - Sud Est |
| ALTITUDINE DEL VIGNETO: | 300m slm |
| RESA UVA/ha: | 85 q/ha |
| RESA VINO/UVA: | 60% |
| PRODUZIONE: | 6000 bottiglie |

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente, messe in cassette e trasportate immediatamente in cantina, vengono quindi pigiadiraspate e vinificate ad una temperatura controllata di max 16°C.

L'affinamento avviene in contenitori di acciaio per circa 6 mesi.

DEGUSTAZIONE: Vino dal colore paglierino intenso con riflessi verdognoli, brillante con buona fluidità. All'olfatto si presenta fruttato con sentori d'agrumi, floreale e fiori bianchi e di ananas. Gusto fresco e corpo leggero, sapido e ricco di Sali minerali con ritorno degli agrumi e retrogusto leggermente affumicato.

E' da bersi giovane, preferibilmente nei primi due anni, ad una temperatura di degustazione di 10-12 ° C.

ABBINAMENTO: Accompagna bene i frutti di mare, e piatti a base di pesce.

PARAMETRI ANALITICI:

| | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| PH: 3.54 | ALCOOL % VOL: 12.5 | ACIDITA TOTALE: 5,5 g/l |
| SO ₂ TOTALE: 90 mg/l | SO ₂ LIBERA: 25 mg/l | ZUCCHERI RIDUTTORI: 1.5 g/l |
| ESTRATTO SECCO: 23g/l | | |



IBORBONI®

FALANGHINA



VULPIS