

1880

*Southern
Italian
Wine*

Campania

Indicazione Geografica Protetta

Falanghina in purezza.

La produzione di questa uva trova un'ideale espressione nei terreni di origine vulcanica dei nostri vigneti.

In vinificazione si ottiene un vino dal brillante colore giallo paglierino, con profumo olfattivo ampio dalle note di frutta gialla.

Nell'insieme l'equilibrio olfattivo-gustativo rileva un vino bianco fine e delicato, caratterizzato da freschezza e note sapido-minerali che intensificano la persistenza della nota gustativa.

Campania

Indicazione Geografica Protetta

Vino Bianco Mille880

LA VITICOLTURA

Vitigno: CV Falanghina

Sito d'impianto: Loc. Venezia Casale di Carinola (CE)

Suolo: Vulcanico tufaceo di media grana

Altitudine: 200 mt slm

Esposizione: Sud-Sud Est

Forma di allevamento: Gouyot

Età media delle viti: 5 anni

Densità d'impianto (ceppi/Ha): 4500

Sesto d'impianto: 2,40 per 1,00 m

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 1,80 Kg

Produzione per ettaro (q/Ha): 80 Ql

Resa uva/vino (%): 60/70%

Pratiche agronomiche: inerbimento spontaneo e sovescio a filari alterni

Difesa fitosanitaria: secondo disciplinare biologico, uso esclusivo Zolfo-Rame

Epoca vendemmiale: seconda decade di ottobre

Vendemmia: manuale con raccolta in cassette da 18 Kg

Certificazione: in conversione biologica (ente certificatore: ICEA)

L' ENOLOGIA

Macerazione pellicolare: in criomacerazione pellicolare in pressa chiusa a temperatura controllata in atmosfera inerte 8 ore

Modalità di pressatura: pressa soffice

Decantazione statica: in acciaio inox a temperatura controllata

Fermentazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Utilizzo di lieviti selezionati certificati biologici: sì

Affinamento: in acciaio inox 6 mesi in ambiente termocondizionato

Preparazione all'imbottigliamento: filtrazione sterile, imbottigliamento isobarico

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Numero di bottiglie prodotte: 8000

PARAMETRI ANALITICI MEDI

Titolo alcolometrico: 12.50% vol

Acidità Totale: 7,00L

pH: 3,30

Anidrite solforosa Totale: 70 mg/L

