



FALANGHINA DEL SANNIO DOC ALENTA



ZONA DI PRODUZIONE : AREA D.O.C. SANNIO

UVE BIOLOGICHE: CERTIFICATO BIOAGRICERT

TERRENO: MARNE ARGILLOSE CALCAREE

VITIGNI: FALANGHINA 100%

ETA' DEI VINETI: 20/25 ANNI

N° PIANTE PER ETTARO: 4000/5000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA

EPOCA DI VENDEMMIA: TERZA DECADE DI OTTOBRE

RACCOLTA: MANUALE

PRODUZIONE PIANTA: 1,5/2 KG

TIPO BOTTIGLIA : BORDOLESE EUROPEA

TAPPO : 24X44 SUGHERO NATURALE

N° BOTTIGLIE PER CARTONI: 3/6

Le uve raccolte in fase di surmaturazione, vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura. Segue una macerazione prefermentativa per 12 ore con pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato ad una temperatura tra i 15/17 °C in serbatoi di acciaio inox. Segue una fermentazione malolattica in barrique di rovere.

Alenta è prodotto con uve Falanghina surmature. Al colore si presenta giallo carico con riflessi dorati. Il profumo è complesso, ricorda la frutta secca, l'ananas, l'albicocca e la pera matura, morbido, concentrato e persistente al gusto.

Si adatta a piatti di pesce in genere e formaggi a media stagionatura.