

# 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 VIGNETI:** 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.

Alemta 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.

