

FALANGHINA VESUVIO DOP BIO VERSO



Classificazione: Denominazione di Origine Protetta

Uvaggio: Falanghina 100% biologica

Caratteristiche del terreno: Vulcanico - sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot, collocato a circa 500 mt. s.l.m.

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Resa per ettaro: 8000 kg

Vinificazione: In acciaio

Affinamento in bottiglia: Minimo 30 giorni

Grado alcolico: 12 %

Zuccheri residui: Max 3 g/L

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Intenso e consistente. Offre sentori floreali e sentori fruttati con spiccate note di agrumi e ananas.

Sapore: Corposo ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza, dotato di una buona vivacità.

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti: Pietanze di pesce, crostacei, zuppa di cozze alla napoletana.

Note: Vino che nasce dalla valorizzazione viticola ed enologica delle uve autoctone Falanghina in associazione alla straordinaria natura del territorio vesuviano che conferisce al prodotto una forte identità varietale.