

sede legale  
Montenatale, Minturno, Latina  
partita iva 02578930592

sede operativa  
via Basilio Puoti - 80134 Quarto, Napoli  
+39 081 8765324 telefono  
+39 366 2594518 mobile

www.cantinecastelbelvedere.it  
info@castelbelvedere.it

seguici sui social



## Bianco IGP Campania Ambra

<b>Tipologia</b>	Falanghina IGP Campania
<b>Vitigno</b>	100% Falanghina
<b>Zona di produzione</b>	Sessa Aurunca, Campania
<b>Tipologia del terreno</b>	Argilloso / medio impasto
<b>Esposizione del vigneto</b>	Sud - Sud Est
<b>Altitudine delle vigne</b>	300 s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità d'impianto</b>	Mista
<b>Resa uva/ha</b>	90q
<b>Resa vino/ha</b>	60hl
<b>Produzione</b>	15000 bottiglie
<b>Affinamento</b>	100% acciaio

### descrizione

La Falanghina è un tipico vitigno a bacca bianca coltivata in tutta la regione Campania, essa allevata nelle zone di origine vulcanica dell'alto casertano, riesce ad esprimere a pieno i caratteri tipici del territorio di provenienza.

### vinificazione

Le uve raccolte manualmente, messe in cassette e trasportate immediatamente in cantina, vengono quindi pigiadirasbate 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 carico con riflessi dorati, brillante con buona fluidità. All'olfatto si presenta fruttato con sentori di frutti esotici quali banana ed ananas e di fiori bianchi. Gusto fresco e corpo leggero, sapido e ricco di sali minerali, retrogusto leggermente acidulo.

È da bersi giovane, preferibilmente nei primi tre 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

<b>Ph</b>	3.4
<b>Alcool %Vol</b>	13.2
<b>Acidita Totale</b>	6,4 g/l
<b>S0<sub>2</sub> Totale</b>	59 mg/l
<b>S0<sub>2</sub> Libera</b>	20 mg/l
<b>Zuccheri Riduttori</b>	1.14 g/l
<b>Estratto Secco</b>	26 g/l