

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



Falanghina DOC Campi Flegrei Artemide

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Tipologia | Falanghina DOC Campi Flegrei |
| Vitigno | 100% Falanghina |
| Zona di produzione | Pozzuoli |
| Tipologia del terreno | Sabbioso di origine vulcanica |
| Esposizione del vigneto | Sud - Sud Est |
| Altitudine delle vigne | 100 s.l.m. |
| Sistema di allevamento | Spalliera puteolana |
| Densità d'impianto | Mista |
| Resa uva/ha | 90q |
| Resa vino/ha | 70hl |
| Produzione | 2000 bottiglie |
| Affinamento | 100% acciaio |

descrizione

La Falanghina è un tipico vitigno a bacca bianca coltivata in tutta la regione Campania, ed in particolare nelle province di Napoli e Benevento.

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 giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, si presenta brillante con buona fluidità. All'olfatto si presenta fruttato con sentori di frutti gialli maturi e sentori di camomilla. Gusto mediamente fresco ed equilibrato, salino e ricco di sali minerali tipiche caratteristiche delle zone vulcaniche.

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

| | |
|------------------------------|---------|
| Ph | 3.6 |
| Alcool %Vol | 12.5 |
| Acidita Totale | 5.5 g/l |
| S0₂ Totale | 90 mg/l |
| S0₂ Libera | 25 mg/l |
| Zuccheri Riduttori | 1.5 g/l |
| Estratto Secco | 26 g/l |