

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@cantinecastelbelvedere.it

seguici sui social



Bianco IGP Campania Parthenopae

Tipologia	Falanghina IGP Campania
Vitigno	100% Falanghina
Zona di produzione	Sessa Aurunca, Campania
Tipologia del terreno	Argilloso / medio impasto
Esposizione del vigneto	Sud - Sud Est
Altitudine delle vigne	300 s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera
Densità d'impianto	Mista
Resa uva/ha	90q
Resa vino/ha	60hl
Produzione	1.300 bottiglie
Affinamento	barrique di rovere / 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 pigiadiraspatate e vinificate ad una temperatura controllata di max 16°C.

Dopo la vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, segue un affinamento in barriques di rovere.

degustazione

Vino dal colore giallo intenso con riflessi dorati, brillante con buona fluidità. All'olfatto presenta note fruttate con sentori di banana e ananas ed esclusive note di vaniglia e ciliegia. Gusto corposo e rotondo con una forte spinta di acidità.

abbinamento

Accompagna bene primi piatti a base di frutti di mare, secondi di pesce e ricchi aperitivi.

parametri analitici

Ph	3.4
Alcool %Vol	14.4
Acidita Totale	6,6 g/l
S0₂ Totale	59 mg/l
S0₂ Libera	20 mg/l
Zuccheri Riduttori	3.0 g/l
Estratto Secco	26 g/l