

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

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	15000 bottiglie
Affinamento	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

Ph	3.4
Alcool %Vol	13.2
Acidita Totale	6,4 g/l
S0₂ Totale	59 mg/l
S0₂ Libera	20 mg/l
Zuccheri Riduttori	1.14 g/l
Estratto Secco	26 g/l