

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

<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>	1.300 bottiglie
<b>Affinamento</b>	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 pigiadiraspate 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

<b>Ph</b>	3.4
<b>Alcool %Vol</b>	14.4
<b>Acidita Totale</b>	6,6 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>	3.0 g/l
<b>Estratto Secco</b>	26 g/l