

Falangina doc Taburno

Vitigno 100% falanghina di bonea (50%), falanghina di varoni (50%)

Annate in vendita 2008

Forma di allevamento:

Densità di impianto 6000 piante per ettaro

Suolo depositi piroclastici

Gradazione alcolica 14%

Temperatura di servizio consigliata 10°

Produzione annuale 6000 bottiglie

Vinificazione

macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione alcolica a 16°. Fermentazione malolattica parziale.

Affinamento in acciaio per tre mesi e successivo riposo in bottiglia.

Passaggio in legno per sei mesi.

Descrizione organolettica

Colore giallo con riflessi mielati. Profumi lunghissimi di fiori di pero, secondo la citazione di Lua Maroni, che lo ha premiato come miglior vino bianco d'Italia nella guida Annuario dei migliori vini d'Italia

Note. L'etichetta rappresenta il pavimento maiolicato disegnato dal ceramista settecentesco Giustiniani nella masseria di famiglia. Donnalaura è dedicato a Laura Abate, nonna dell'attuale proprietario.

08/04/2009 10.46.00

08/04/2009 10.46.00