

SCHEDA FALANGHINA TABURNO bonea08/04/2009 10.46.00

Falangina doc Taburno

Vitigno 100% falanghina di bonea (50%), falanghina del Taburno (50%)

Annate in vendita 2008

Forma di allevamento tendone, a tenecchie sparse su seminativo

Densità di impianto 1500 piante per ettaro

Suolo depositi piroclastici e calcare

Gradazione alcolica superiore 13%

Temperatura di servizio consigliata 10°

Produzione annuale 9000 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.

Descrizione organolettica

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di pera matura, note floreali di gelomino su un fondo di ginestra. Pieno e succoso nella sua mineralità al gusto, fresco, persistenza lunga.

Note. L'etichetta rappresenta il pavimento maiolicato disegnato dal ceramista settecentesco Giustiniani nella masseria di famiglia. Bonea è un casale di Montesarchio, sotto al Taburno, la bonea è un cru, i vigneti sono a 400 metri di quota

08/04/2009 10.46.00