

Donnalaura

DONNALAURA
Falanghina del Sannio
DOP Taburno. Vendemmia
Tardiva.

Il bianco di punta, da falanghina rimasta sulla pianta e raccolta come un ice wine canadese, poi un passaggio in barriques nuove di rovere francese, aromi di fiori bianchi, miele, mandorle, una profondità' inusuale, mai sentita.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Frattasi, Montesarchio, Taburno

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina, piante dai 45 ai 120 anni prefillossera

Altitudine delle vigne: 480 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a raggiera, sparse

Vendemmia: Manuale. Terza decade di novembre



The top white, from falanghina left on the vine and harvested like a Canadian ice wine, then a passage in new French oak barriques, aromas of white flowers, honey, almonds, an unusual depth, never heard before.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Frattasi, Montesarchio, Taburno

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina, plants 45 to 120 years old pre-phylloxera

Altimetry: 480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Third decade of November

14% VOL