

FALANGHINA IN ANFORA BIO

Dalle uve Falanghina di Colle del Limone nasce la nostra Falanghina in Anfora. Il suolo pietroso e ricco di minerali dona al vino una spiccata identità territoriale. Dopo la fermentazione, il vino affina in anfora, una scelta che esalta la purezza del frutto e la complessità del vitigno. Ne nasce un bianco elegante ed autentico, dai profumi di frutta esotica matura, ananas, melone giallo con una nota floreale spiccata di profumata camomilla e una finale di mandorle e pepe. L'ingresso al palato è seducente, ricco, fresco e minerale e un finale persistente che racconta la forza della terra e la delicatezza del tempo.



Denominazione: Falanghina del Molise DOP

Vitigno: Falanghina 100%

Prima annata di produzione: 2020

Numero di bottiglie prodotte: 1.500

Comune di produzione: San Martino in Pensilis

Anno di impianto/Età dei vigneti: 2001

Altitudine: 300m slm

Tipologia del terreno: Medio impasto argilloso

Resa per ettaro: Uva 70-80 ql/Ha

Superficie vitata: 2.00 Ha

Densità di impianto: 4.400 ceppi per Ha

Vendemmia: prima decade di Settembre

Sistema di allevamento: Cordone speronato basso

Durata della Fermentazione: 20 gg

Raccolta: a mano

Temperatura di fermentazione: 15 °C

Fermentazione: Acciaio

Affinamento: Anfora per 2 mesi e bottiglia per 4 mesi

Abbinamenti: ideale con arrosti di pesce, carni bianche, formaggi stagionati e risotti.

Temperatura di servizio: 15 °C