

# COLLE DEL LIMONE FALANGHINA DEL MOLISE DOP

E' a Colle del Limone, nel cuore della Tenuta di Contrada Petriera, che raccogliamo le uve destinate alla nostra Falanghina "Colle del Limone". Un vino fresco, fragrante e di grande eleganza. Al naso si apre con profumi intensi di frutta esotica matura, ananas, melone giallo con una nota floreale spiccata di profumata camomilla ed una finale vicino allo zucchero filato. L'ingresso al palato è seducente, conferma totalmente i sentori di frutta esotica e la freschezza è il bilanciamento perfetto della sua anima alcolica. Se abbiamo la pazienza di lasciare che il vino si allontani dalla temperatura di servizio, riusciamo a scoprire la nota di un delizioso liquore allo zafferano, elegante omaggio della sua permanenza in barrique.



**Denominazione:** Falanghina del Molise DOP

**Prima annata di produzione:** 2004

**Numero di bottiglie prodotte:** 6.500

**Comune di produzione:** San Martino in Pensilis

**Uve:** Falanghina 100%

**Altitudine:** 300m slm

**Tipologia del terreno:** Medio impasto argilloso

**Resa per ettaro:** Uva 70-80 ql/ha

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato basso

**Densità di impianto:** 4.400 ceppi per Ha

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Settembre

**Raccolta:** a mano

**Fermentazione:** Acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 16° C

**Durata della fermentazione:** 20 gg

**Maturazione:** per 6 mesi matura in acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale con arrostiti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi e stagionati, risotti.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C