



Falanghina D.O.C.

Tipologia: **Bianco**

Denominazione: **Falanghina Campi Flegrei DOC**

Vitigno: **Falanghina 100%**

Zona di produzione: **Collina dei Camaldoli**

Esposizione: **Est a Sud-Est**

Altitudine: **170-216 metri s.l.m**

Coordinate: **40°50'52"N; 14°09'35"E**

Terreno: **I suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica definita da una struttura litologica stratificata a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni in potassio, anidride fosforica e ossido di calcio, anche se ridotta di carbonati**

Densità: **3000-4000 piante per ettaro**

Età del vigneto: **dai 20 anni a salire**

Sistema di allevamento: **Guyot**

Produzione per ettaro: **60 quintali**

Periodo di vendemmia: **Ottobre**

Raccolta: **Manuale**

Vinificazione

Tecnica prefermentativa: **uve raccolte a mano in piccole cassette, diraspatate e leggermente schiacciate, lasciate in pressa soffice, macerazione di bucce e il succo per alcune ore**

Fermentazione: **solo mosto fiore in acciaio**

Innescata con lieviti indigeni, in seguito inoculati lieviti neutri

Temperatura di fermentazione: **14° - 18° C**

Affinamento: **Travasato al termine della fermentazione in acciaio su fecce fini per almeno 6-8 mesi**

Grado alcolico: **12,5%**

La Grotta - Cantina Flegrea

Via Eschilo, 12 – 80016 Marano di Napoli (Na)

Telefono: +39 345 213 3726

info@cantinalagrotta.it - www.cantinalagrotta.it