

FIDELIS

FALANGHINA D.O.C.

TIPOLOGIA:
BIANCO

DENOMINAZIONE:
FALANGHINA CAMPI FLEGREI D.O.C.

VITIGNO:
FALANGHINA 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
COLLINE DEI CAMALDOLI

ESPOSIZIONE:
EST A SUD EST

ALTITUDINE:
170-216 METRI (S.L.M.)

CORDINATE:
40°50'52"N;14°09'35"E

TERRENO:
I SUOLI PRESENTI HANNO ORIGINE VULCANICA E FORMA PIROCLASTICA DEFINITA DA UNA STRUTTURA LITOLOGICA STRATIFICATA E REAZIONE NEUTRA O SUBACIDA, CON IMPORTANTI DOTAZIONI DI 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, DIRASPATE 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%

