



FONTANA DELLA LOGGIA

IRPINIA FALANGHINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO / GRAPE

Falanghina

ZONA / PRODUCTION AREA

Fontanarosa

VIGNETI / VINEYARDS

Spalliera con potatura a guyot - 5.000 ceppi per Ha.

Espalier with Guyot pruning - 5,000 vines per Ha.

VENDEMMIA / HARVEST

Prima decade di Ottobre a mano

First decade of October by hand

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Pigiatura soffice, illimpidimento mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Soft pressing, filtering grape must. Fermentation with selected yeasts at controlled temperature

AFFINAMENTO / AGING

In acciaio per circa 2 mesi sulle proprie fecce fini

In stainless steel tanks for about 2 months on fine lees

NOTE SENSORIALI / TASTING NOTES

Sentori agrumati, lime, pompelmo e kiwi e morbido sentore di fiori, gelsomino in particolare, creano un bouquet complesso e persistente.

Al palato intensa mineralità, media persistenza.

Citrusy notes, lime, grapefruit and kiwi. Delicate floral scents, of jasmine in particular, create a complex and lingering bouquet. Intense minerality on the palate with medium persistence

ABBINAMENTO / PAIRING

Interessante in abbinamenti con il pesce, perfetto per i crudi di mare.

Good with fish dishes. Perfect with raw seafood

TEMPERATURA SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE 8° - 10°

INVECCHIAMENTO / POTENTIAL AGING 1 - 3 anni / 1 - 3 years