

# Mater FALANGHINA IGP ROCCAMONFINA

<b>TIPO DI VINO:</b>	<b>BIANCO</b>
<b>COMUNE DI PRODUZIONE:</b>	<b>GALLUCCIO</b>
<b>ANNO D'IMPIANTO:</b>	<b>2004</b>
<b>POSIZIONE TERRENO:</b>	<b>300MT S.L.M.</b>
<b>UVE:</b>	<b>FALANGHINA 100%</b>
<b>PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:</b>	<b>2007</b>
<b>TIPOLOGIA DI TERRENO:</b>	<b>VULCANICO</b>
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	<b>CONTROSPALLIERA</b>
<b>SISTEMA DI POTATURA:</b>	<b>GUYOT</b>
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO:</b>	<b>N. 5000 PIANTE/HA</b>
<b>TIPO DI VENDEMMIA:</b>	<b>MANUALE</b>
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	<b>PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE</b>
<b>ENOLOGIA:</b>	<b>LE UVE VENGONO DIRASPATE, PIGIATE DELICATAMENTE E RAFFREDDATE A 5-8°C. PRESSATURA SOFFICE, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE A TEMPERATURE CONTROLLATE, IN VASCHE IN ACCIAIO INOX DI LARGO DIAMETRO</b>

<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:</b>	<b>15-18°C</b>
<b>DURATA DELLA MACERAZIONE:</b>	<b>10-12 GG</b>
<b>EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	<b>FEBBRAIO</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON SAPORE SAPIDO E VELLUTATO, DAI PROFUMI INTENSI E PERSISTENTI DI ANANAS, VANIGLIA E MELA ACERBA</b>
<b>ABBINAMENTO:</b>	<b>ANTIPASTI DI MARE, RISOTTI, CROSTACEI, PESCE AL FORNO E ALLA GRIGLIA</b>

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	<b>8-10°C</b>
<b>BICCHIERE:</b>	<b>TULIPANO</b>
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	<b>13°C</b>
<b>CONTENUTO BOTTIGLIA:</b>	<b>CL 75</b>
<b>CONFEZIONE IN SCATOLA:</b>	<b>DA 3 A 6 BOTTIGLIE</b>

