

Mater FALANGHINA IGP ROCCAMONFINA

TIPO DI VINO:	BIANCO
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
ANNO D'IMPIANTO:	2004
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	FALANGHINA 100%
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	2007
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
SISTEMA DI POTATURA:	GUYOT
DENSITÀ DI IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE
ENOLOGIA:	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

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

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

