



CONSIGLIO DI VOLPE

FALANGHINA BIO GALLUCCIO BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve:</i>	Falanghina 100%
<i>Denominazione:</i>	Galluccio Bianco Dop
<i>Vigneto d'origine:</i>	Vigna Coraggio
<i>Coltivazione:</i>	Biologico
<i>Tipo di allevamento:</i>	Guyot
<i>Produzione/ha:</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino:</i>	60%
<i>Altitudine:</i>	300 mt s.l.m.
<i>Densità di impianto:</i>	5000 piante/ha
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Terza decade di settembre
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	Le uve vengono accuratamente selezionate e diraspate, con successiva pigiatura delicata, senza criomacerazione. Seguono pressatura soffice e fermentazione a temperature controllate in vasche di acciaio inox di largo diametro.
<i>Affinamento:</i>	6 mesi in acciaio
<i>Imbottigliamento:</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Note organolettiche:</i>	Dal colore dorato brillante. Un bouquet di aromi fruttati giunge al naso con rapida intensità. Si ritrovano sentori di frutta tropicale, agrumi, melone, ananas e banana. All'assaggio è immediatamente fresco, piacevole, lentamente emerge con grinta la sapidità minerale del suo carattere vulcanico e l'acidità tipica del vitigno. Ottimo equilibrio, acidità, morbidezza.
<i>Grado:</i>	13% - 13,5%
<i>Bicchiere consigliato:</i>	Renano
<i>Temperatura di servizio:</i>	10° - 11°C
<i>Abbinamenti:</i>	Accompagna antipasti di mare, risotti, crostacei, pesce al forno e alla griglia. Adatto anche con formaggi freschi, mozzarella di bufala e contorni di verdure fritte, grigliate e in pastella.