



RES CAPUAEE

FALANGHINA *da uve leggermente appassite*

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ROCCAMONFINA

<i>Uve:</i>	Falanghina 100%
<i>Denominazione:</i>	IGP Roccamonfina
<i>Vigneto d'origine:</i>	Colle S. Antonio
<i>Coltivazione:</i>	Agricoltura Conservativa
<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>	4000 piante/ha
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Fine ottobre
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	Le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e raffreddate a 5-8°C. Segue una pressatura soffice, con decantazione e fermentazione a temperature controllate in vasche d'acciaio inox di largo diametro a temperature controllate di 15°/18°C.
<i>Affinamento:</i>	Acciaio
<i>Imbottigliamento:</i>	Marzo-Aprile
<i>Note organolettiche:</i>	Un vino profumatissimo, di aromi intensi e complessi: sentori di albicocca passita e un accenno di frutto della passione; spiccano note mielate dovute alla leggera surmaturazione.
<i>Grado:</i>	12,5% - 13,5 %
<i>Bicchieri consigliato:</i>	Renano
<i>Temperatura di servizio:</i>	8° - 10°C
<i>Abbinamenti:</i>	Si combina perfettamente con piatti di mare complessi e soprattutto ostriche e crostacei. Perfetto anche pasticcio di besciamelle, carni bianche, gâteaux di patate e frittura all'italiana.