



# FALANGHINA PASSITO

---

<b>VITIGNO</b>	Falanghina in purezza
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Contrada Tore, Castelvenere (BN)
<b>ALTITUDINE VIGNETI</b>	200/350 m/lm
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Spalliera
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Calacareo/argilloso
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	sud
<b>DENSITÀ CEPI PER ETTARO</b>	4500
<b>RESA PER ETTARO</b>	40 ql/ha
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)</b>	15/20
<b>EPOCA VENDEMMIA</b>	Inizio Novembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Appassimento su graticci di uve selezionate per 40/50 giorni, pressatura soffice
<b>FERMENTAZIONE</b>	In botti di rovere francese
<b>AFFINAMENTO</b>	In botti di rovere francese per 12 mesi
<b>GRADO ALCOLICO</b>	14,50 % vol.
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	7 gr/l
<b>PH</b>	4,00
<b>S02 TOT</b>	60 mg/l
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	112 gr/l
<b>ESTRATTO SECCO</b>	45 gr/l
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Bordolese con tappo di sughero, scatole verticali da 6 bottiglie
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore giallo dorato con nuances particolarmente calde, profumo intenso, elegante e persistente, con sentori di confettura, miele e frutta candita, gusto dolce, caldo di alcol, morbido, di buona struttura e persistenza, grande spessore gustativo; il finale è molto lungo con notevole rispondenza gusto/olfattivo.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12° C.
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Vino da dessert, ottimo con crostate di frutta a polpa bianca e sulla torta di mele annurche, mousse di torrone, pasticceria secca, formaggi molto stagionati e piccanti, ricotta di pecora di laticauda al miele di castagno
<b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>	Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore
<b>BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE</b>	Calice da vino passito

