



## Falanghina

**La Falanghina dei Campi Flegrei** è un vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato su *piède franco*, grazie al territorio di origine vulcanica e ad un ecosistema favorevole.

La vite, sostenuta ad un palo – Phalange – da cui prende il nome, offre grappoli affusolati che a maturazione raggiungono una colorazione dorata.

tipologia	campi flegrei doc
uva	falanghina 100%
terreno	Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli
esposizione	Sud-Ovest
altitudine	da 20 a 50 metri sul livello del mare
allevamento	Guyot bilaterale impalcato a cm 80 con densità di 6600 ceppi ad ettaro
resa uva	90-80 q.li con resa vino del 55 – 60 %
vendemmia	manuale
Tecnica di vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio per sei mesi sur lies
Analisi organolettica	colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note fresche ma intensamente delicate: vegetali, prima, in superficie e quel tenue ricordo di salvia, macchia mediterranea, peperone verde. La frutta arriva in un secondo momento; pesca gialla e ananas non troppo maturi, e poi i sali minerali; sapidità decisa nei riverberi del suolo vulcanico. Al palato il vino è ben sostenuto da una gradevole acidità con una freschezza espressiva.
Abbinamenti	Si sposa bene a tortini a base di verdure, piatti a base di pesce e carni bianche.