



Piano del Cardo

IRPINIA FALANGHINA
D.O.C.

Prodotto esclusivamente con uve Falanghina da terreni in Pietradefusi ad un'altitudine di circa 400 m.s.l.m. con esposizione a sud-est. Presenta un colore giallo paglierino intenso. L'odore fruttato ricorda l'ananas, la mela verde e i fiori di limone. Il bouquet aromatico diventa più complesso nel tempo, sviluppando sentori di salvia e camomilla.

Uve: Falanghina 100%

Altitudine: 400 m.s.l.m

Esposizione: sud-est

Terreno: Argilloso-calcareo

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: controspalliera orizzontale

Metodo di potatura: guyot

Resa per ceppo: 1.5 kg

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione ed affinamento: i grappoli raccolti a mano nelle ore più fresche della giornata, vengono trasportati in cantina e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto fiore che ne deriva, viene illimpidito per sedimentazione naturale a freddo. Il mosto fermenta una parte in serbatoio di acciaio inox e il restante in barriques di rovere nuove. Segue un elevage di 4-6 mesi sur lies con batonnage

Contiene solfiti

Passo delle Tortore
Contrada Vertecchia
Pietradefusi - AV
Italia

tel.: 335 5946330
info@passodelletortore.it
passodelletortore.it