

FALANGHINA EXTRA DRY

VINO SPUMANTE



Falanghina
Extra Dry

Uve

Falanghina 100%

Zona di produzione

vigneti di proprietà a Somma Vesuviana, nel Parco Nazionale del Vesuvio

Terreni

di origine vulcanica, sciolti e asciutti

Sistema di allevamento

spalliera

Potatura

guyot

Resa ad ettaro

90 quintali

Resa di trasformazione

inferiore al 70%

Tecnica di vinificazione

fermentazione in bianco a temperatura controllata; rifermentazione in autoclave per la presa di spuma

Affinamento

due mesi in bottiglia

Imbottigliamento

isobarico-microfiltrato

Valori enochimici

alcol	acidità totale	zuccheri
12,5%	5,70-5,90 gr/lt	18-20 gr/lt

Descrizione organolettica

colore giallo paglierino con perlage persistente; profumo con sentori di banana e frutta fresca vesuviana

Servizio

a 7-10 °C, ottimo a tutto pasto, ideale come aperitivo

Confezione

scatola da 6 bottiglie da 75 cl

Pallet

80 scatole

Grapes

Falanghina 100%

Production area

owned vineyards in Somma Vesuviana, in the area of Vesuvius National Park

Soil type

volcanic origin, loose and dry

Growing system

espalier

Pruning

guyot

Vine density

9 t

Transformation yield

less than 70%

Winemaking process

off skins fermentation at controlled temperature; secondary fermentation in bulk tanks

Ageing

two months in bottle

Bottling

isobaric with microfiltration

Oenochimical values

alcohol	total acidity	sugars
12.5%	5.70-5.90 gr/lt	18.00-20.00 gr/lt

Organoleptic characteristics

color straw yellow with persistent perlage; bouquet with hints of banana and fresh Vesuvian fruit

Pairings

serve at 7-10 °C; it's excellent throughout the meal, ideal as aperitif

Packing

75 cl bottles in box of 6

Pallet

80 boxes



La Cantina del Vulcano
azienda agricola