



PHILOS FALANGHINA IGT

Denominazione: Philos, Falanghina IGT 2013.

Altitudine: circa 300 m s.l.m. Esposizione sud-est.

Terreno: vulcanico.

Sistema di allevamento: controspalliera.

Ceppi per ettaro: 5000.

Tipo di vendemmia: Manuale.

Epoca di vendemmia: metà/fine settembre.

Uvaggio: Falanghina 100%

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e raffreddate a 5-8 °C. Decantazione e pied de cuveè in vasche di acciaio inox, partita la fermentazione alcolica, il mosto viene subito travasato in barriques di rovere francese che ospiteranno il vino fino ad aprile/maggio. Assemblaggio e rifinitura in acciaio e poi in bottiglia.

Caratteristiche: Vino dal colore giallo paglierino, tendente al dorato, con sapore sapido e vellutato, dai profumi intensi e persistenti di ananas, vaniglia e mela acerba.

Gradazione alcolica: 14,00 % Vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Numero di bottiglie prodotte: 5.000.

Abbinamenti: Antipasti di mare, risotti, crostacei, pesce al forno e alla griglia.

Enologo: Maurizio Caffarelli.