

TERRAZZE SUI CAMPI

FALANGHINA DEI CAMPI FLEGREI D.O.C.



Uve Falanghina 100% da vigneti strutturati a terrazzamenti pozzolanici con sistema di allevamento a spalliera "Guyot" in terreni vulcanici a forte drenaggio che, nel corso del tempo, ne hanno influenzato forma e struttura. Raccolta manuale. Durante la raccolta, viene utilizzato l'uso del freddo subito dopo la diraspa-pigiatura soffice dei grappoli. Successivamente all'estrazione del mosto, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16°C. Imbottigliato giovane affina in bottiglia per circa 8/12 mesi mantenendo la mineralità, la freschezza e le note marine tipiche dell'areale Flegreo.

Resa di uva per singolo ettaro: 50 quintali/ha

Zona di produzione: Napoli

Altitudine: 80 - 120 m.s.l.m.

Suolo: Sabbioso di origine vulcanica, profondo e fertile

Ideale come aperitivo, ottimo in abbinamento con frutti di mare primi e secondi piatti di pesce.

Colore: giallo paglierino, cristallino con spiccati riflessi verdognoli

Olfatto: intenso con note fruttate e minerali

Gusto: sapore delicato, lungo e persistente, sapido e intenso

Alcol	12,50%
Acidità Titolabile	5,6 g/l
Estratto secco	20 g/l
Zuccheri residui	< 2 g/l
Ph	3,45



TENUTA LOFFREDO

Tenuta Loffredo via Pisani 32 - 80126 Napoli

Tel. 081 241 65 92 - www.tenutaloffredo.it

Email: info@agrifoodloffredo

operativo@tenutaloffredo.it

