

→ **Denominazione di Origine Controllata**

Zona di produzione: Guardia Sanframondi;

Vigneti: di proprietà a 250/ 300 metri di altitu

Vitigno: falanghina in purezza;

Tipo di terreno: argilloso calcareo;

Esposizione vigneto: sud;

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre;

Vinificazione: l'uva raccolta in piccole cassette conferita in cantina dove viene raffreddata a temperatura di 8°-10° C ;

Diraspatura e macerazione: per 12/15 ore in maceratore a temperatura controllata di 8° C soffice, pulitura dei mosti con decantazione a Fermentazione: ad una temperatura controllata di acciaio termocondizionati;

Filtrazione: sterile con cartuccia microporosa

Affinamento: 3-4 mesi in serbatoi di acciaio in bottiglia;

Grado alcolico: 13,50% vol

Acidità totale: 5,70 gr/l

PH: 3,38

SO2: tot 65 mg/l

Residuo zuccherino: 2,2gr/l

Estratto secco: 26 gr/l

Confezionamento: bordolese antica tiffany;

Caratteristiche organolettiche: colore giallo p. cristallino, consistente profumo intenso persi fruttato con sentori floreali, gusto secco, cald abbastanza morbido, fresco di acidità, di buoi persistenza, equilibratoed armonico;

Temperatura di servizio: 9°-10°C

Abbinamento consigliati: adatto per antipasti in genere, carni bianche, ottimo con la mozza campana e formaggi freschi a pasta morbida.

