



terreStregate®

TERRE STREGATE

## FALANGHINA SANNIO D.O.P. SVELATO



### TIPOLOGIA

Falanghina del Sannio DOP.

### VITIGNI

100% Falanghina.

### DESCRIZIONE

Nasce dalle Colline Guardiesi con altitudine di 400/450 m slm su terreni Argilloso-calcareo, ricchi di scheletro. La vendemmia avviene tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. La raccolta fatta manualmente in cassette avviene al raggiungimento della piena maturazione fenolica dei grappoli.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena vendemmiate vengono sottoposte ad una attenta e soffice pressatura a grappoli interi. Il mosto di sgrondo ottenuto, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa e illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox. L'affinamento viene svolto interamente in vasche di acciaio inox, attraverso la gestione della feccia fine con regolari batonnage dai 4 ai 6 mesi. Trascorse 3-4 settimane di affinamento in bottiglia, il vino inizia ad esprimere appieno le caratteristiche fresche e fruttate che si addicono ai bianchi sanniti.

### VISTA

Al colore si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli.

### OLFATTO

Profumo fruttato di mela, ananas e fiori di campo con ricchezza di toni minerali.

### GUSTO

Morbido con elevata persistenza aromatica.