

BIANCOLUMA | LINEA AXIS ORBIS

FALANGHINA DEL SANNIO DOP



UVE

Falanghina 100%

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

3

ALTITUDINE

120-400 metri slm

PRODUZIONE PER ETTARO

80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano in cassette e sottoposte a trattamento di criomacerazione in riduzione per 4-10 ore a 8°C per esaltare le caratteristiche varietali.

FERMENTAZIONE

La prima parte della fermentazione alcolica si svolge in acciaio a temperatura fra i 13°C e i 15°C. La seconda parte viene svolta in barrique dove continua la sua evoluzione per oltre quattro mesi. Successivo blend tra la parte dei vini affinata in acciaio e quella in barrique nella misura del 15%.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

Acciaio e barrique

IMBOTTIGLIAMENTO

Mese di maggio successivo alla vendemmia

TERROIR

Uve coltivate in un terroir assai particolare, dal punto di vista della morfologia e dei suoli, caratterizzato da un paesaggio di terrazzi alluvionali e versanti a morfologia dolce, su marne. Questa duplice genesi comporta la presenza di un mosaico complesso di suoli: quelli sabbioso-ghiaiosi dei terrazzi, profondi e asciutti, e quelli giovani ma già organizzati, ospitali, docili, facilmente radicabili. E poi, le antiche "terre nere" della collina marnosa: suoli più evoluti, tenaci, scuri d'humus in superficie, ben strutturati grazie all'eredità dell'antico bosco che li ricopriva e al lavoro secolare dei viticoltori.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al naso si presenta con intense note fruttate, con sensazioni tropicali unite a sfumature vanigliate. Al gusto è pieno, fresco e ricco, con una lunghissima persistenza gusto olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di pesce, crostacei e carni bianche. Ottimo con zuppe di verdure fresche. Indimenticabile con formaggi complessi a pasta filata come la mozzarella di bufala.