VINOS ENTEROS

Info. del Productor

# Falanghina del Sannio Guardia ALBAnora

Productor: Cantina Morone

## Falanghina del Sannio DOC

100% Falanghina · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

**Tipo de Vino:** Vino Blanco

**Región:** Campania, Italia

**Classy o Funky:** Classy

**Grado Alcohólico:** 12.5 %

**Edad de vides:** 40 - 50 años

**Producción anual:** 5000 (Botellas).

**Suelo:** Caliza y Arcilla

**Altitud:** 201 m - 300 m




**VITICULTURA:**
Esta es una parcela especial dentro de un viñedo de 20 años, considerado Cru marcado por plantaciones dispersas y de baja producción. Incluso en las cosechas más productivas, el rendimiento no supera los 50 quintales por hectárea. Como con todos los vinos de Cantina Morone, las prácticas orgánicas se siguen en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano.

**VINIFICACIÓN:**
Después de que las uvas se cosechan temprano en la mañana, se presionan suavemente. La fermentación es espontánea con levadura autóctona en tanques de acero inoxidable. Las uvas y el vino se mueven por gravedad. Se mantienen debajo de una capa de gas inerte en una prensa cerrada para minimizar la oxidación y con un uso de SO2 bajo. El vino madura 1 mes en lías y 9 meses en tanques de acero antes del embotellado.

**NOTAS DE CATA:**

Este vino cru de Falanghina se produce de vides viejas en un solo viñedo. Como su hermano sencillo, tiene notas de flores y cítricos. A diferencia de él, tiene una mineralidad más compleja con el terruño claramente presente.

**MARIDAJE:**

Callos, camarones, mejillones con perejil.