

IRPINIA FALANGHINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

L'Irpinia Falanghina Borgodangelo ha un colore giallo paglierino con sfumature dorate, dagli intensi profumi floreali e fruttati; Il suo gusto è intenso e dalla gradevole vena acidula.

Varietà delle uve	100% Falanghina
Zona di produzione	Agro di Montemiletto-Pietradifusi (AV)
Altitudine	450 metri sul livello del mare
Terreno	Argillosi, calcarei
Allevamento	Filari a spalliera, potatura guyot
Età delle viti	10 anni
Densità dei ceppi	4000 per ettaro
Resa vino	9 tonnellate per ettaro
Vendemmia	Raccolta manuale nei primi giorni di ottobre
Vinificazione	fermentazione mosto chiaro a bassa temperatura per circa 10/15 giorni
Affinamento	In acciaio per 4 mesi su fecce fini e 2 mesi in bottiglia
Grado alcolico	Intorno ai 13%
Bottiglia	Borgognotta tradition
Tappo	Nomacorc Green
Annate	2020 - 2021



IRPINIA FALANGHINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Irpinia Falanghina Borgodangelo has a straw-yellow color, with golden hues. Its perfume flowery and fruity. to the palate it is intense with an acidic component.

<i>Grape Variety</i>	100% fALANGHINA
<i>Production Zone</i>	Agro di Montemiletto-Pietradefusi (AV)
<i>Altitude</i>	450 metres above sea level
<i>Environment</i>	clay and limestone
<i>Breeding System</i>	espalier structure, Guyot Pruning
<i>Year of Grapevines</i>	10 Years
<i>Plant Density</i>	4000 per hectare
<i>Wine Yeld</i>	9 tons per hectare
<i>Harvesting</i>	first days of October, by hand
<i>Vinification</i>	fermentation of clear grape must for about 10-15 days at controlled temperature
<i>Refinement</i>	Steel for 4 months on lees and 2 months in bottle
<i>Degree of Alcohol</i>	about 13%
<i>Bottle</i>	Bourgogne tradition type
<i>Cork</i>	Nomacorc Green
<i>Vintage</i>	2020-2021

