

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	2022 - 2021 - 2020



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.

Grape Variety	100% fALANGHINA
Production Zone	Agro di Montemiletto-Pietradefusi (AV)
Altitude	450 metres above sea level
Environment	clay and limestone
Breeding System	espalier structure, Guyot Pruning
Year of Grapevines	10 Years
Plant Density	4000 per hectare
Wine Yield	9 tons per hectare
Harvesting	first days of October, by hand
Vinification	fermentation of clear grape must for about 10-15 days at controlled temperature
Refinement	Steel for 4 months on lees and 2 months in bottle
Degree of Alcohol	about 13%
Bottle	Bourgogne tradition type
Cork	Nomacorc Green
Vintage	2022 - 2021 - 2020

