

## STRIONE

### Falanghina Campania indicazione geografica protetta

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Strione, nettare di uva Falanghina allevata cin doppio guyot e con una resa di 50 quintali per ettaro. Le uve macerate con le bucce per circa metà della fermentazione alcolica, esprimono al massimo le caratteristiche del territorio Flegreo.

#### SCHEDA TECNICA

**Vitigno** | Falanghina Campi Flegrei 100%

**Zona di produzione** | pendici esterne del Cratere degli Astroni. Esposizione Sud-Est, 216m s.l.m.

**Coordinate** | 40°50'52"N 14°09'35"E

**Terreno** | franco - sabbioso di origine vulcanica

**Sistema di allevamento** | doppio guyot

**Produzione per ettaro** | 50 quintali

**Epoca di vendemmia** | seconda decade di Ottobre

**Raccolta** | manuale

#### VINIFICAZIONE

**Tecnica prefermentativa** | diraspa - pigiatura. Macerazione in presenza delle bucce per circa la metà della fermentazione alcolica

**Fermentazione** | acciaio e tonneaux da 5hl per due settimane

**Temperatura di fermentazione** | 12° - 16° C

**Mallolattica** | parziale

**Affinamento** | "sur lies" in acciaio e legno per 12-18 mesi e 6 mesi in bottiglia

**Grado alcolico** | 12%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Limpido dal colore giallo oro carico, al naso complesso, intenso e persistente, con un bouquet molto ampio che si svela lentamente nel bicchiere. Prevalgono sentori floreali seguiti da quelli di frutta matura quali l'albicocca e la pesca gialla, presenti piacevoli note agrumate, nel finale leggermente speziate. Freschezza, struttura e persistenza sono nette in bocca, così come la tipica mineralità e sapidità; quasi tendente al salato.

