

# Strione

*Campania IGP Falanghina - CRU*



Dalle piane più alte, meglio esposte e soleggiate della Vigna agli Astroni, sulle pendici esterne del Cratere Astroni, nasce Strione, nettare di uva Falanghina prodotta solo nelle annate migliori.

Le viti sono allevate a guyot con una resa molto bassa. Le uve macerate con le bucce, per circa metà della fermentazione alcolica, esprimono al meglio le caratteristiche del territorio Flegreo.

**Vitigno:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** pendici esterne del Cratere degli Astroni.

**Esposizione:** Sud- Sud-Est

**Terreno:** i suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica, certamente legata alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa, definita da una struttura litologica stratificata a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni in potassio, anidride fosforica e ossido di calcio, anche se ridotta di carbonati.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione per ettaro:** 50 quintali/ha

**Periodo vendemmia e raccolta:** Ottobre, Manuale

**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

**Malolattica:** parziale

**Affinamento:** “sur lies” in acciaio e legno per 12-18 mesi e 12-18 mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13%

## **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 (camomilla) seguiti da quelli di frutta matura quali l'albicocca e la pesca gialla, presenti piacevoli note agrumate, nel finale leggermente speziato. Freschezza, struttura e persistenza sono nette in bocca, così come la tipica mineralità e sapidità.