

Colle Imperatrice

Campi Flegrei DOP Falanghina



Si narra che la vite sia entrata in Italia dal porto di Cuma, antica colonia fondata nel 700 a.C. ai piedi dei Campi Flegrei.

I greci avevano l'abitudine di coltivare la vite lasciandola strisciare per terra, ma in Italia questo tipo di allevamento faceva ammuffire l'uva quindi i coloni furono costretti a cercare un'alternativa. Fu così che i primi viticoltori capirono che sollevando la vite da terra ed allevandola su pali di legno, in latino phalangae, si evitava l'insorgere di problemi di botrite. Da questi sostegni nacque il Vinum Album Phalatinum, progenitore della nostra Falanghina.

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Astroni, 200 m.s.l.m

Terreno: franco - sabbioso, franco - limoso.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 70 quintali/ha

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre, manuale.

Tecnica prefermentativa: criomacerazione.

Fermentazione: acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C

Affinamento: "sur lies" in acciaio per 4 mesi e bottiglia.

Grado alcolico: 12% - 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato.

Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori floreali e note fruttate.

Al gusto secco, con una progressione acida-salina rinfrescante e di buona persistenza gustativa.

Formati Disponibili

0.75l