



Falanghina Campi Flegrei La Sibilla

La Falanghina dei Campi Flegrei è un vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato su piede franco, grazie al territorio di origine vulcanica e ad un ecosistema favorevole. La vite, sostenuta ad un palo – Phalange – da cui prende il nome, offre grappoli affusolati che a maturazione raggiungono una colorazione dorata.

Tipologia: Campi flegrei doc.

Uva: Falanghina 100%

Terreno: Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli.

Esposizione: Sud-Ovest.

Altitudine: da 20 a 50 metri sul livello del mare.

Allevamento: Guyot bilaterale impalcato a cm 80.

Densità: 6600 ceppi ad ettaro.

Resa uva: 90-80 q.li

Resa vino: del 55 – 60 %

Vendemmia: manuale.

Tecnica di vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio per sei mesi sur lies.

Analisi organolettica: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note fresche ma intensamente delicate; vegetali, prima, in superficie e quel tenue ricordo di salvia, macchia mediterranea, peperone verde. La frutta arriva in un secondo momento; pesca gialla e ananas non troppo maturi, e poi i sali minerali; sapidità decisa nei riverberi del suolo vulcanico. Al palato il vino è ben sostenuto da una gradevole acidità con una freschezza espressiva.

Abbinamenti: Si sposa bene a tortini a base di verdure, piatti a base di pesce e carni bianche.