



VIA DEL CAMPO

IRPINIA FALANGHINA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VIA DEL CAMPO ESPRIME PERFETTAMENTE TUTTO IL CARATTERE FRUTTATO E MINERALE DELLA FALANGHINA. E' UN *CRU* OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE CON LE UVE PROVENIENTI DA UNA SOLA VIGNA DI FALANGHINA CHE SI TROVA A MIRABELLA ECLANO. PRESENTA LUMINOSE TONALITÀ GIALLO ORO E PROFUMI CHE SPAZIANO DA NOTE DI MELA, ANANAS, ERBE AROMATICHE E FIORI DI CAMPO A RAFFINATI TONI SALMASTRI E MINERALI. LA STRUTTURA, AVVOLGENTE, RILASCIAMO DELICATE SENSAZIONI MENTOLATE E TOSTATE DERIVANTI ANCHE DALLA BREVE PERMANENZA, DURANTE LA FERMENTAZIONE, IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE. DI IMMEDIATO PIACERE DA GIOVANE, EVOLVE IN UN *BOUQUET* ANCORA PIÙ COMPLESSO DOPO QUALCHE ANNO DI BOTTIGLIA.

DATI TECNICI

Composizione

Falanghina 100%.

Vigneto di origine

Mirabella Eclano.

Anno d'impianto vigneto

2004.

Altitudine

360 metri.

Esposizione

Ovest.

Terreno

Argilloso-calcareo.

Densità d'impianto

4000 ceppi per ettaro.

Sistema di coltivazione e potatura

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a Guyot.

Resa

1,8 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia

Fine settembre-prima decade di ottobre.

Raccolta

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione aromatica dell'uva.

Vinificazione e elevage

Dopo una lunga pressatura dei grappoli interi, il mosto di sgrondo, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa e illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove. Segue un elevage di 4 mesi su fecce fini regolarmente risospese nel vino.