



ELENA CATALANO

VITICOLTORI DAL

18
25

TABURNO FALANGHINA

Denominazione di Origine Controllata

Uve impiegate: Falanghina 100%.

Diradamento e maturazione: i vigneti destinati alla produzione della Falanghina DOC Sannio sono soggetti alla vendemmia verde nel corso dell'invaiaitura, in percentuali variabili dal 20% al 30% a seconda delle caratteristiche dell'annata.

Tecnica di vinificazione: le uve intere, raccolte tra fine settembre e inizio ottobre, sono sottoposte a pressatura soffice con protezione tramite utilizzo di gas inerte, al fine di evitare ossidazioni non controllate. Dopo la pressatura segue la tecnica del debourbage in serbatoi di acciaio inox: la fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura, variabile tra 15 e 18 °C e dura tra le 2 e le 3 settimane.

Affinamento: L'affinamento viene svolto interamente in vasche di acciaio inox, attraverso la gestione della feccia fine con regolari batonnages. Le operazioni di preparazione per l'imbottigliamento avvengono a fine inverno dell'annata successiva alla vendemmia. Trascorse 3-4 settimane di affinamento in bottiglia, il vino inizia ad esprimere appieno le caratteristiche fresche e fruttate che si addicono ai bianchi giovani

Longevità: il vino esprime al massimo tutta la sua gioventù e la sua freschezza aromatica e gustativa entro l'anno successivo alla vendemmia. Nonostante questo, il vino da Falanghina si conserva bene nel tempo, acquistando con l'invecchiamento una complessità propria ed aromi terziari.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo-verde, fino al paglierino scarico con l'affinamento in bottiglia. Vino ricco di profumi varietali, originali, in cui si trovano note di frutta esotica, mandorla, floreali con l'affinamento in bottiglia. Ottima la freschezza gustativa fornita da un buon livello di acidità, di buona struttura, dal finale persistente con notevole ritorno aromatico.

