



De Magia

Uva: Falanghina 100%.

Zona di produzione: Terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno.

Esposizione ed altimetria: Terreni collinari a 200-300 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Tipologia del terreno: Marne argillose calcaree, tufaceo.

Sistema di allevamento: A spalliera (Guyot).

Densità dell'impianto: 1600/3500 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Settembre, conduzione del raccolto manuale.

Tecnica di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15°C in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è giallo paglierino intenso, l'odore fruttato ricorda l'ananas, la pera matura e la mela verde.

Si presenta morbido al gusto e con un'elevata persistenza aromatica.

Falanghina Sparkling Brut

Wine obtained from the vine Falanghina, typical of the samnium area. the color is pale yellow intense, fruity smell reminiscent of pineapple, ripe pear and green apple. It is soft to the taste and high aromatic persistence.

From serving: 6/8° C.

Altitude of the vineyards: 200 – 300 m s.l.m (on the level of the sea).

Implant system: Guyot.

Planting density: 1600 – 3500 plants for Ha.

Harvest: September, manual work.

Production per hectare: 90 q/ha.

Wine making system: The grapes are harvested a little earlier, after stemming and crushing are subjected to soft pressing, only the first portion of the must is fermented at a low temperature. The sparkling wine production method used is "Charmat".

Matching: rice with seafood, fried, fresh cheeses.