



Dies Irae

Uva: Falanghina 100%

Esposizione ed altimetria: 160 - 230 s.l.m.

Tipologia del terreno: Marne, argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: a spalliera (Guyot)

Età media delle viti in produzione: 8-10 anni

Densità dell'impianto: 2700/3000 ceppi per ha

Produzione per ha: 90 q/ha

Sistema di vinificazione: Rigorosamente in bianco con fermentazioni controllate a 15° - 18° C. Aggiunta di lieviti selezionati attivanti di fermentazione. Travasi. Defecazioni naturali.

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino tenue, con tipico odore di mela verde e banana, retrogusto elegante ed armonico.

Abbinamenti: Formaggi freschi, pesce, carni bianche

Da servire in tavola a 8°-10°C

Wine obtained from the vine Falanghina, typical of the samnium area. The colour is a light yellow with the typical smell of green apple and banana. The taste is dry, pleasant, soft, with its robust structure and good acidity make it one of the best white wines from Campania.

From serving in 8 / 10 ° C.

Altitude of the vineyards: 160 – 230 m s.l.m (on the level of the sea).

Implant system: Guyot.

Planting density: 2700 – 3000 plants for ha.

Production per hectare: 90 q/ha.

Wine making system: Controlled fermentation at 15° - 18°. Addition of selected yeast fermentation activators. Decanting. Natural defecation

Matching: Fresh cheese, fish, white meat.