DONNA ELVIRA

FALANGHINA

Denominazione di Origine Controllata

IRPINIA
FRINGILLA

UVA E DENOMINAZIONE
Falanghina 100%, DOC Irpinia.

ZONA DI PRODUZIONE
Montemiletto, (AV) 400 m.s.l.m., esposizioni diverse.

SUOLI
Argilloso.

ALLEVAMENTO
Spalliera a guyot ramificato con 4000 piante per ettaro e produzione di circa 80 q.li/ha.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE
Uva raccolta a mano, nella quarta decade di Settembre, conferita in piccole cassette aperte, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Dopo i primi travasi, il vino sosta in serbatoio per almeno 12 mesi, sulle fecce fini, per definire ed armonizzare l'equilibrio gustativo e esaltare i sentori varietali.

AFFINAMENTO
Successivamente, l'affinamento continua in bottiglia per un minimo di 12 mesi.

ALCOOL
13,5% vol.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verde clorofilla.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Sono evidenti profumi che ricordano le erbe della macchia mediterranea, la frutta a polpa bianca e note finemente mentolate caratterizzano il finale. Al gusto la freschezza è di grande impatto, il sorso è pieno, non eccessivamente morbido, piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI
Da gustare con antipasti, zuppe, carni bianche, pesce e formaggi.

***ANNATE PRODOTTE**: 2019, 2020, 2021, 2022, 2023*

Tenuta Donna Elvira di Sara Fink - Contrada Isca delle Noci snc - 83038 Montemiletto (AV) ITALA
e-mail:info@donnaelvira.com; Tel. +39 347 133 25 74