

Piano Del Cardo Irpinia Falanghina DOC – Passo Delle Tortore



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Pietradefusi (AV)
- Vitigno: Falanghina 100%
- Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
- Sistema di allevamento: controspalliera orizzontale
- Metodo di potatura: Guyot
- Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre
- Vinificazione: i grappoli raccolti a mano nelle ore più fresche della giornata, vengono trasportati in cantina e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto fiore che ne deriva, viene illimpidito per sedimentazione naturale a freddo.
- Affinamento: Il mosto fermenta una parte in serbatoio di acciaio inox e il restante in barriques di rovere nuove. Segue un elevage di 4-6 mesi sur lies con batonnage.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino intenso
- Profumo: L'odore fruttato ricorda l'ananas, la mela verde e i fiori di limone. Il bouquet aromatico diventa più complesso nel tempo, sviluppando sentori di salvia e camomilla
- Gusto: Sorso strutturato, potente, caldo nella percezione alcolica e molto sapido, è ricco di rimandi vegetali ed agrumati.