

Falanghina Pompeiano
bianco i.g.t.



Product name

I NOBILI

Appellation

FALANGHINA POMPEIANO

Grape mix

100% FALANGHINA

Production area

VESUVIUS NAPLES

Vine-cultivated surface

10 hectares

Exposure and altitude

From 200 to 500 m above

The sea level

Type of soil

Volcanic

System of cultivation

Guyot

Plant density

2,000 vines per ha.

Yield per hectare

100 t/ha

Harvest period

First October.

Vinification

Destemming – crushing

and maceration at a

controlled temperature

for 2 days.

Ageing

In stainless steel

Bottling

February following

The harvest

Historical notes

By the ancient Romans

Organoleptic features

Alcoholic content 12,50%.

Excellent with

Fish dishes and Sea Fruits

Nome del prodotto

I NOBILI

Denominazione

FALANGHINA POMPEIANO

Uvaggio

100% FALANGHINA

Zona di produzione

VESUVIO NAPOLI

Superficie vitata

10 ettari

Esposizione e altimetria

Dai 200 ai 500 mt. S.l.m.

Tipologia dei terreni

Vulcanica

Sistema di allevamento

Guyot

Densità impianto

2000 Piante per ha.

Resa per ettaro

100 q/ha

Periodo di raccolta

Inizio ottobre

Tecnica di Vinificazione

Diraspa – pigiatura e macerazic

a temperatura controllata

per 2 giorni

Affinamento

In acciaio

Imbottigliamento

Mese di febbraio successivo

alla vedemmia

Cenni storici

Dagli antichi romani

Caratteristiche organolettiche

Gradi 12,50% vol.

Abbinamenti consigliati

Piatti a base di pesce, crostacei

E frutti di mare

Azienda Vitivinicola
ENOΔELTA[®]