Azienda Agricola felace vignaiolo in Roccamonfina

Aglianico Campania IGP

Aglianico Campania IGP

Zona di produzione **Sessa Aurunca**

Terreni Vulcanici, sciolti e asciutti

Vigneti in conduzione 5 ettari nel comune di Sessa Aurunca

Uve Aglianico 100%

Sistema di allevamento Spalliera

Potatura Guyot

Resa per ettaro 105–110 quintali

Resa di trasformazione 72–74% uva in vino

Affinamento Acciaio e 45–60 giorni in legno

Imbottigliamento Con pre-evacuazione

Confezione Scatola da 6 bottiglie da 75 cl

Pallet 100 scatole

Esposizione Est–Sud–Ovest

Giacitura Declive, 180–230 m s.l.m.

Valori enochimici Alcol: 12,5% Acidità totale: 5,10–5,30 g/l Estratto secco: 25,00–27 g/l

Tecnica di vinificazione Macerazione delle vinacce con tre follature giornaliere e controllo della temperatura (max 25°C). Svinatura dopo 6–7 giorni.

Azienda Agricola Felace Via degli Innamorati, 125 – 80014 Giugliano in Campania (NA) 🌐 www.aziendaagricolafelace.com ✉ info@aziendaagricolafelace.com 📱 Facebook, Twitter, Instagram, YouTube: Azienda Agricola Felace

Azienda Agricola felace vignaiolo in Roccamonfina

Primitivo Campania IGP

Primitivo Campania IGP

Zona di produzione
Sessa Aurunca

Terreni Vulcanici, sciolti e asciutti

Vigneti in conduzione - 5 ettari nel comune di Sessa Aurunca

Uve - Primitivo 100%

Sistema di allevamento - Spalliera

Potatura - Guyot

Resa per ettaro - 105–110 quintali

Resa di trasformazione - 72–74% uva in vino

Affinamento - Acciaio e 45–60 giorni in legno

Imbottigliamento- Con pre-evacuazione

Confezione - Scatola da 6 bottiglie da 75 cl

Pallet - 100 scatole

Esposizione - Est–Sud–Ovest

Giacitura - Declive, 180–230 m s.l.m.

Valori enochimici - Alcol: 12,5% - Acidità totale: 5,10–5,30 g/l - Estratto secco: 25,00–27 g/l

Tecnica di vinificazione
Macerazione delle vinacce con tre follature giornaliere e controllo della temperatura (max 25°C).
Svinatura dopo 6–7 giorni.

Azienda Agricola Felace Via degli Innamorati, 125 – 80014 Giugliano in Campania (NA) 🌐 www.aziendaagricolafelace.com 📧 info@aziendaagricolafelace.com 📱 Facebook, Twitter, Instagram, YouTube: Azienda Agricola Felace

Azienda Agricola felace vignaiolo in Roccamonfina

Falanghina Campania IGP

Falanghina Campania IGP

Zona di produzione - Sessa Aurunca

Terreni - Vulcanici, sciolti e asciutti

Vigneti in conduzione - 5 ettari nel comune di Sessa Aurunca

Uve - Falanghina 100%

Sistema di allevamento - Spalliera

Potatura - Cordone speronato

Resa per ettaro - 105–110 quintali

Resa di trasformazione - 65-70% uva in vino

Affinamento - Acciaio (max 18°C)

Imbottigliamento - Isobarico con microfiltrazione

Confezione - Scatola da 6 bottiglie da 75 cl

Pallet - 100 scatole

Esposizione - Est–Sud–Ovest

Giacitura - Declive, 150–180 m s.l.m.

Valori enochimici - Alcol: 12% - Acidità totale: 5,40–5,60 g/l
Estratto secco: 18–19 g/l

Tecnica di vinificazione
Pressatura soffice con pneumopressa, raffreddamento, chiarifica e filtrazione dei mosti.
Fermentazione a temperatura controllata (16–18°C).

Note di degustazione
La Falanghina è un'uva storicamente presente nelle zone delle pendici del vulcano di Roccamonfina.
Dalla sua vinificazione nasce un vino dal sapore secco e profumo deciso.
Perfetto con frutti di mare e piatti di pesce.
Servire a 8–9°C.

Azienda Agricola Felace Via degli Innamorati, 125 – 80014 Giugliano in Campania (NA) 🌐 www.aziendaagricolafelace.com ✉ info@aziendaagricolafelace.com 📱 Facebook, Twitter, Instagram, YouTube: Azienda Agricola Felace