



Passito Falanghina IGP Campania

Indicazione Geografica Protetta

Uve: Falanghina 100%

Zona di produzione: area di produzione DOCG Taburno

Esposizione ed altimetria: terreni collinari esposti a sud-est a 300/400 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: calcarei, tufacei

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4000 per ettaro

Resa uva kg/ha: 5000

Epoca di vendemmia: la raccolta avviene nella seconda decade di ottobre

Tecniche di vinificazione: dopo un monitoraggio in campo dello stato fitosanitario e dell'andamento della maturazione, le migliori uve vengono raccolte a mano in appositi cassetteini che vengono depositi nel fruttai (locale ventilato idoneo per l'appassimento) dove vi rimangono fino a fine dicembre. Per tutto questo periodo i grappoli vengono monitorati in continuo per togliere i grappoli marci. Dopo segue criomacerazione per 24 ore a basse temperature e pressatura soffice. Segue la fermentazione a temperatura controllata e al raggiungimento del residuo zuccherino stabilito la fermentazione viene bloccata

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo dorato carico, inizialmente pallido, in evoluzione negli anni al profumo ampio, intenso e complesso evoca con grande immediatezza autentici sentori dolci di albicocca, miele, di uva passa e fichi secchi, di mandorla e confettura di pera e pesca. Perfettamente equilibrato in dolcezza, acidità e morbidezza restituisce al palato la sua complessità in calde e avvolgenti note

Alcol svolto: 13/16%

Abbinamenti: temperatura di servizio ideale 11-13°C. da abbinare a fine pasto con dessert raffinati a base di miele e frutta secca, pasticceria fresca e secca, soufflé, mousse, crostate, cioccolata fondente ma anche con foie gras, formaggi stagionati e erborinati

Formati: 0,50 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it