



Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



## Campi Flegrei Falanghina

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**CLASSIFICAZIONE:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina

**UVAGGIO:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina 100%

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Vulcanico.

**PROVENIENZE DELLE UVE:** Vigneti selezionati a Denominazione di Origine Protetta posizionati, da est ad ovest dei Campi Flegrei.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera ( sostegno alla puteolana).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima settimana di Settembre.

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 80-100 quintali.

**VENDEMMIA MODALITA':** Manuale in cassette non superiori i 20 kg

**GRADO ALCOLICO:** 12 %.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice delle uve a temperatura controllata; stoccaggio in Serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata e in assenza di aria.

**AFFINAMENTO:** Minimo 3 mesi in bottiglia.

**NOTE:** Zone di provenienza Cigliano nel Comune di Pozzuoli, Cuma nel Comune di Bacoli, località Monte di Procida. Vino dalla invidiabile storia, prende il nome dal sistema detto alla puteolana, ancora oggi utilizzato che prevede dei pali di sostegno per le viti in latino falangi da cui deriverebbe Falanghina. Il vitigno flegreo appartiene all' aristocrazia ellenica ed è coltivato a piede franco. Colore giallo paglierino, al naso si avvertono netti sentori di ananas, pesca, albicocca, ginestra e magnolia. Al palato si presenta morbido, ampio, equilibrato, amplificando i sentori olfattivi.

