

Principe delle Baccanti

Scheda tecnica: Falanghina del Molise Dop

Azienda	Az. Agricola "Palazzo Livio" di Palazzo Federica c/da Petrole 70 - Baranello-(CB)
Superficie vitata	Ha 3 da agricoltura biologica (certificato di conformità: ITBIO-004 Doc. n. 14-00366)
Zona di produzione	Terreni in contrada Colle della Corte, del comune di Baranello (CB)
Altitudine dei vigneti	650 m.s.l.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa in uva	60/90 ql/Ha
Dati tecnici	
Gradazione	12-13% Vol. in base all'annata
Uvaggio	90% Falanghina e 10% Coda di volpe
Vendemmia	Manuale, in cassette piccole di plastica con selezione delle uve
Vinificazione	Pigiatura e pressatura soffice, con naturale decantazione statica del mosto e successiva fermentazione in acciaio
Affinamento	Acciaio
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo	Floresale di ciliegia e mela con sentori di fiori di montagna.
Gusto	Secco, fresco, sapido ed armonico
Accostamenti	Pesce, carni bianche, formaggi freschi.- ottimo come aperitivo-
Temperatura di servizio	9°- 12° C