

## COLLE IMPERATRICE

### Falanghina Campi Flegrei denominazione di origine protetta

Si narra che la vite sia entrata in Italia dal porto di Cuma, antica colonia fondata nel 700 a.c. ai piedi dei Campi Flegrei. I greci avevano l'abitudine di coltivare la vite lasciandola strisciare per terra, ma in Italia questo tipo di allevamento faceva ammuffire l'uva quindi i coloni furono costretti a cercare un'alternativa. Fu così che i primi viticoltori capirono che sollevando la vite da terra e sollevandola su pali di legno, in latino phalangae, si evitava l'insorgere di problemi di botrite. Da questi sostegni nacque il Vinum Album Phalanginum, progenitore della nostra Falanghina.

#### SCHEDA TECNICA

Vitigno | Falanghina 100%

Zona di produzione | Camaldoli - Astroni, 200 - 400 m.s.l.m

Terreno | franco - sabbioso, franco - limoso

Sistema di allevamento | guyot

Produzione per ettaro | 70 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di Ottobre

Raccolta | manuale

#### VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | criomacerazione

Fermentazione | acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione | 14° - 18° C

Affinamento | "sur lies" in acciaio per 4 mesi e bottiglia

Grado alcolico | 12,5%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori floreali e note fruttate. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

