



MONTESOLE®

MONTESOLÆ ZAMPINO IRPINIA FALANGHINA DOC



Annata di vendemmia	2020
Tipologia	Bianco a Denominazione di Origine Controllata
Grado alcolico	13,40% vol
Uve	100% Falanghina
Caratteristiche visive	Giallo paglierino
Caratteristiche olfattive	Bouquet floreale con note di mango, banana e melone giallo
Caratteristiche gustative	Gusto pieno e delicato
Temperatura di servizio	12-14°C
Abbinamento	Antipasti e aperitivi con frittiture di pesce, verdure leggere e insalate di mare, Sauté di cozze, Spaghetti alle vongole, Spigola all'acqua pazza
Shelf life	Fino a 36 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (11-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	10.000
Primo anno di produzione	2019
Zona di produzione	Vigna Zampino, area D.O.C. Irpinia Falanghina, Montemiletto - AV Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Età vigneto	6 anni
Rese	Uva per ettaro 60 q/ha Uva a vino 1,82 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale tra la prima e la seconda decade di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Dati analitici	Acidità totale 6,1 g/l, Zuccheri residui 2,8 g/l, SO ₂ libera 26 mg/l

Le uve della FalanghinaZampino, che deve il suo nome al singolo vigneto di produzione, racchiudono l'essenza di un autentico gioiello autoctono della Campania: il vitigno Falanghina. In questo bianco armonioso di colore giallo paglierino spiccano sensazioni fruttate all'olfatto, freschezza ed equilibrio al gusto. Esalta frutti di mare crudi, primi e secondi piatti delicati a base di pesce o crostacei.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV2632**
Cod. ACCISA **AVV00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **+39.0825.963972**
Fax. **+39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**