



CANTINA **HERERO**  
*essenze di uva molisana d.o.c.*

## *La Buonaluna - Molise Falanghina DOC*

### DESCRIZIONE

Questo vino nasce da un'attenta selezione manuale di uve mature di Falanghina coltivate in collina. L'elevata qualità della materia prima e un'attenta vinificazione conferiscono al vino un colore giallo paglierino e un sapore intenso. Si esprime al meglio con le ricette di mare, formaggi stagionati e dolci secchi. È consigliato servire il vino ad una temperatura di 10° C.

### SCHEDA TECNICA

<b>Vitigno:</b>	Falanghina
<b>Denominazione:</b>	Molise Falanghina DOC
<b>Tipo di terreno:</b>	Terreno di medio impasto.
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Falanghina
<b>Sistema d'allevamento:</b>	a filari, cordone speronato
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Le uve vengono raccolte, in genere, nella prima decade di ottobre.
<b>Modalità di raccolta:</b>	Manuale
<b>Vinificazione:</b>	L'uva viene diraspata, pigiata e subito pressata in modo soffice. Separazione del vini fiore dal pressato. Successivamente il vino fiore viene posto nei vinificatori di acciaio inox ad una temperatura controllata di 15°C. Pulitura del mosto con decantazione a freddo.
<b>Affinamento:</b>	il vino fiore viene mantenuto nei serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e imbottigliato nel mese di marzo dell'anno successivo alla vendemmia.
<b>Note sensoriali:</b>	<u>Colore:</u> giallo paglierino. <u>Profumo:</u> gradevole, intenso e persistente, fruttati e floreali. Predominano sentori erbacei e di frutta fresca. <u>Gusto:</u> secco, con retrogusto aromatico.
<b>Dati analitici:</b>	Alcol 14,00 % vol.