



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.

È un vino dal sapore intenso, che si esprime al meglio con il pesce, gli arrostiti di mare, i crostacei, ricette di mare e formaggi stagionati. Ottimo con il baccalà.

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Falanghina
Denominazione:	Molise Falanghina D.O.C.
Tipo di terreno:	Terreno di medio impasto.
Varietà d'uva:	100% Falanghina
Sistema d'allevamento:	a filari, cordone speronato
Epoca di vendemmia:	Le uve vengono raccolte, in genere, nella prima decade di ottobre.
Modalità di raccolta:	Manuale
Vinificazione:	L'uva viene diraspata, pigiata e subito pressata in modo soffice. Separazione del vino fiore dal pressato. Successivamente il vino fiore viene posto nei vinificatori di acciaio inox ad una temperatura controllata di 15/16°C.
Affinamento:	Il vino fiore viene mantenuto nei serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e imbottigliato nel mese di marzo dell'anno successivo alla vendemmia.
Note sensoriali:	<p><u>Colore:</u> giallo paglierino.</p> <p><u>Profumo:</u> gradevole, intenso e persistente, fruttati e floreali. Predominano sentori erbacei, pera, melone, albicocca.</p> <p><u>Gusto:</u> secco, con retrogusto aromatico.</p>
Dati analitici:	Alcol 14,00% vol.