

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà dell'Azienda, nella zona collinare dei comuni di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca che circondano la cantina.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono immediatamente trasportate in cantina dove, a seguito di una severa selezione, vengono pressate intere. L'illimpidimento del mosto fiore avviene a freddo. La fermentazione è condotta a temperatura controllata, per preservare gli aromi dell'uva.

Terminata la fermentazione, il vino affina su fecce fini. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo

Al naso offre note di mela verde e banana.

Sapore

Fresco, aromatico, con una spiccata acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente a piatti leggeri di terra, di mare e ai formaggi freschi. Servire alla temperatura di 10°C.



VITIGNI: 100% FALANGHINA

LILA

IRPINIA FALANGHINA D.O.C.

La Falanghina è un antico vitigno, le cui origini risalgono a circa duemila anni fa e che trova in Campania la sua migliore espressione. Si ritiene che l'etimo derivi dal latino falanga, palo al quale veniva sostenuta la vite, da qui il nome Falanghina. Lila è il risultato della vinificazione in purezza di uve Falanghina, di cui l'azienda ha saputo esaltare le peculiarità.