

FANNIA

Molise Falanghina DOC

Giallo paglierino carico. Intenso, con note di fiori d'arancio e frutta a polpa gialla. Fresco, equilibrato con una spiccata mineralità.

Straw yellow. Intense, with hints of flowers and arachidic yellow fruit. Fresh, balanced with a strong minerality.

SCHEDA TECNICA

| | |
|---------------------------|---|
| Uvaggio | 100% Falanghina |
| Zona di produzione | Monteroduni (Is) |
| Superficie vigneto | 1 Ha |
| Altitudine vigneto | 560 metri s.l.m. |
| Tipologia terreno | Di medio impasto, tendenzialmente argilloso |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Produzione per ettaro | 70 q.li |
| Resa uva in vino | 70% |
| Epoca della vendemmia | Metà Settembre |
| Vinificazione | In acciaio inox |
| Fermentazione alcolica | In acciaio inox |
| Fermentazione malolattica | In acciaio inox |
| Alcool svolto | 13% Vol |

TECHNICAL SHEET

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Grape variety | 100% Falanghina |
| Production area | Monteroduni (Is) |
| Surface area of vineyard | 1 Ha |
| Exposure and altitude | 560 m asl |
| Type of soil | Medium texture, tend to clay |
| Farming system | Guyot |
| Yield per hectare | 70 q.li |
| Grape yield | 70% |
| Harvesting Period | Mid September |
| Vinification | In stainless steel |
| Alcoholic fermentation | In stainless steel |
| Malolactic fermentation | In stainless steel |
| Alcohol | 13% Vol |



Intensiv strohgelb. Vollmundig, mit Noten von Orangenblüten und Früchten mit gelbem Mark. Frisch, ausgeglichen und mit einem hohen Mineralgehalt.

Желто-соломенного цвета. Насыщенное, с нотами цветов апельсина и фруктов с желтой мякотью. Свежее, сбалансированное с яркой минеральностью.

ANGABEN ZUR HERSTELLUNG

| | |
|-------------------------------|---|
| Rebsorte | 100 % Falanghina |
| Herkunft | Monteroduni (Is) |
| Anbbaufläche des Weingebietes | 1 Ha |
| Höhe des Weingebietes | 560 Meter ü.d.M. |
| Bodenbeschaffung | durchschnittlich mit Tendenzen zum Lehm |
| Anbaumethode | Guyot |
| Produktion pro Ha | 70 Kubikliter |
| Weinertrag/Traube | 70 % |
| Lesezeitraum | Mitte September |
| Weinreifung | |
| alkoholischein | rostfreien Stahlfässern |
| Fermentation | |
| malolaktische | in rostfreien Stahlfässern |
| Fermentation | |
| Alkoholgehalt | 13 % Vol |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Виноград | 100% Фалангина |
| Зона производства | Монтеродуни (Изерния) |
| Площадь виноградника | 1 Га |
| Альтиметрия виноградника | 560 м н.у.м |
| Тип почвы | средней плотности, глинистого |
| типа Метод выращивания | Гийо |
| Урожайность с Га | 70 гектолитров |
| Выход винограда в вино | 70% |
| Сбор урожая | середина сентября |
| винификация | в нержавеющей стали |
| Ферментация алкогольная | в нержавеющей стали |
| Ферментация малолактическая | в нержавеющей стали |
| Крепость | 13% |