

POGGIO la NOCE
FIESOLE, ITALIA

Bàja



Caratteristiche del territorio di produzione *Posizione del vigneto:* vigna a Baia (NA) nella Doc Campi Flegrei
Altitudine dei vigneti: tra 50 mt e 150 mt s.l.m.

Superficie: 0,5 ettari

Suolo: franco sabbiosi di origine vulcanica con presenza di ceneri e lapilli.

Esposizione: Sud – Ovest

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Età media del vigneto: tra 25 e 50 anni, a piede franco

Denominazione Falanghina Campi Flegrei DOC

Vitigno 100 % Falanghina

Vinificazione e affinamento *Resa per ettaro:* 60-80 q/ha
Epoca di vendemmia: intorno a metà settembre, raccolta manuale.

Fermentazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti indigeni.

Affinamento: per 6 mesi in acciaio sur lies e 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Produzione 2000 bottiglie

Note di degustazione Colore giallo paglierino, con leggeri riflessi dorati. Profumi di agrumi e frutta secca, balsamico e erbe aromatiche che ricordano la salvia, si alternano a leggeri sentori di pesca gialla, iodio e pietra focaia. Al gusto è fresco con rinfrescante acidità note salate che rimandano al suolo vulcanico.