

**PORTA DELL'OLMO FALANGHINA DEL SANNIO
DOP PASSITO 2014**



Denominazione **FALANGHINA DEL SANNIO DOP PASSITO**

Descrizione Nella località Palombaia del Comune di Guardia Sanframondi, sorgono le vigne più pregiate dell'uva falanghina, custodite con tradizionali metodi di allevamento. L'esposizione a sud e il terreno argilloso calcareo garantiscono un vino bianco dolce e sensuale, che identifica l'azienda come la prima azienda produttrice del passito di falanghina del Sannio. Il nome Porta dell'Olmo si riferisce ad una delle 4 porte di ingresso al borgo di Guardia Sanframondi.

Andamento climatico La campagna viticola 2014 è stata caratterizzata da una stagione molto complicata, ma ottima per l'uva di questo vino, grazie al lavoro meticoloso fatto in campagna attraverso la selezione di pochi grappoli fatti maturare a tempo. La raccolta dell' uva e l'appassimento in cassette di legno hanno garantito la creazione di un vino spettacolare.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 60 q/Ha

NOTE TECNICHE

Varietà 100% Falanghina

Grado Alcolico 15%

Affinamento 12 mesi in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio 10/12° C come aperitivo, 14/15°C come vino da dessert, 16/18° C come vino da meditazione

Epoca vendemmia inizio ottobre

Formati disponibili 375 ml

Note Organolettiche Colore giallo dorato, profumo intenso, elegante e persistente e fine, con sentori di confettura, miele e frutta candita, gusto dolce, caldo di alcool, morbido, di buona struttura e persistenza, grande spessore gustativo.

Abbinamento E' un vino da dessert, ottimo con crostate di frutta a polpa bianca, mousse di torrone, pasticceria secca, cioccolato fondente, formaggi molto stagionati