

PORTOMOLA

Dolce
carattere

PASSITO FALANGHINA ROCCAMONFINA I.G.P

Il **Dolia** è il nostro vino Passito — **Falanghina Roccamonfina I.G.P.**, un prodotto che si ottiene da una vendemmia tardiva delle uve, che vengono lasciate appassire per diversi mesi, fino ad ottenere una maggiore concentrazione di zucchero e una diminuzione della componente acida.

La lavorazione di questo vino è caratterizzata dal processo di **appassimento su graticci di canna** a cui vengono sottoposti i grappoli, che gli conferisce le tipiche **caratteristiche organolettiche**.

Si tratta di un vino **opulento dal sapore dolce e aromatico**, dai colori ambrati e dalle note intense. Il suo profumo è caratterizzato da note odorose e speziate, con un aroma di canditi e frutta.

L'intensità e la varietà del profumo del nostro Dolia lo rendono perfetto come vino da **accompagnamento a dolci e dessert**.

Nome prodotto:	Dolia
Vitigno:	Falanghina 100%
Confezionamento:	375 ml
Area di produzione:	Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina
Denominazione:	Passito Falanghina Roccamonfina I.G.P
Natura del terreno:	Argilloso, Vulcanico
Nr di Bottiglie prodotte:	2666
Età media delle viti:	30 anni
Ceppi per Ettaro:	4000 ceppi per ha
Età del vigneto:	30 anni
Forma d'allevamento:	Guyot
Produzione per Ettaro:	50 qL/ha
Raccolta:	A mano
Epoca di vendemmia:	Primi di Ottobre
Vinificazione:	In tini d'acciaio, a temperatura controllata
Affinamento:	Tonneaux
Colore:	Giallo paglierino
Profumo:	Note odorose di frutta e canditi
Sapore al palato:	Fresco, piacevole e di pronta beva

CARATTERISTICHE

Alcool:	13%
Acidità:	6,5 g/L Ph 3,4
Zuccheri:	100 g/L
Estratto secco netto:	30 g/L
Temperatura di servizio:	10/12 °C
Abbinamenti gastronomici:	Vino da dessert, ottimo con crostate di frutta a polpa bianca e sulla torta di mele Annurche, pasticceria secca, formaggi erborinati, molto stagionati e piccanti. Va bene anche con ricotta di bufala al miele di castagno.



SCARICA
LA SCHEDA