



# PASSO ALLE TREMITI DOC MOLISE FALANGHINA 2024

Guardano il mare verso le Isole Tremiti i nostri migliori vigneti che concorrono alla produzione di quattro vini, caratterizzati da tanta frutta e spiccata mineralità, tutti dotati di un'identità specifica e inimitabile, derivante dalle componenti ambientali dominanti: sole, vento, mare e terra.



**Zona di produzione:** Portocannone (CB)

**Estensione:** 2,5 ha

**Uvaggio:** Falanghina 100%

**Tipo di suolo:** medio impasto

**Altitudine:** 110 m s.l.m.

**Anno d'impianto:** 2007

**Periodo vendemmiale:** fine settembre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** Guyot

**Resa/ceppo:** 2,5 Kg

**Prima vendemmia:** 2009

## La vinificazione

raccolta manuale con selezione dei grappoli a inizio ottobre. Pigia-diraspatura e macerazione pre-fermentativa a freddo. Pressatura soffice, selezione delle differenti frazioni di mosto, illimpidimento statico. Fermentazione termo-controllata per circa 20-25 giorni a 14°C. Affinamento "sur lies" e "bâtonnage" settimanali per circa tre mesi. In bottiglia nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

## Il vino

giallo paglierino intenso, dai profumi caratteristici di una certa intensità. Spiccano note floreali e fruttate evolute, sulle quali emergono sentori agrumati. Caldo e di buona persistenza, presenta sul finale una piacevole coda salina.

## Abbinamenti gastronomici

primi piatti saporiti a base di pesce, frittura, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati.

## Premi e Riconoscimenti



annata  
2022 - **Medaglia Bronze 87pt.**



annata  
2020 - **Migliori Vini Italiani 92 pt.**



annata  
2020 - **2 Provit**