

PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# QUINTODECIMO

ITALIA | CAMPANIA



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# QUINTODECIMO

ITALIA | CAMPANIA

## VIA DEL CAMPO - Falanghina - Irpinia DOC

Via del Campo esprime perfettamente tutto il carattere fruttato e minerale della Falanghina. È un cru ottenuto esclusivamente con le uve provenienti da una sola vigna di Falanghina che si trova a Mirabella Eclano.

**Vitigno:** Falanghina

**Zona di produzione:** Mirabella Eclano (vigna VIA DEL CAMPO, località piano dei Greci).

**Altitudine:** 360 metri s.l.m.

**Esposizione:** Ovest. **Terreno:** argilloso/calcareo.

**Densità d'impianto:** 4000 ceppi per ettaro.

**Sistema di coltivazione e potatura:** controspalliera orizzontale semplice con potatura a Guyot.

**Resa:** 1,8 kg per ceppo

**Epoca di vendemmia:** fine settembre - prima decade di ottobre, raccolta manuale in piccole cassette da 15 kg, in corrispondenza della piena maturazione aromatica dell'uva.

**Vinificazione:** dopo una lunga pressatura dei grappoli interi, il mosto di sgrondo, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa e illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove. Segue un periodo di otto mesi di elevage su fecce fini regolarmente risospese nel vino.

### Caratteristiche organolettiche:

- Vista: presenta luminose tonalità giallo oro.
- Olfatto: profumi che spaziano da note di mela, ananas, erbe aromatiche e fiori di campo a raffinati toni salmastri e minerali.
- Gusto: la struttura, avvolgente, rilascia delicate sensazioni mentolate e tostate derivanti anche dalla breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere.