

Aminea

UVAGGIO

100% Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati sulla collina del comune di Luogosano

ALTITUDINE

450 m s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

PRODUZIONE PER ETTARO

80/90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata di 16/18°C e successivo affinamento su fecce fini per circa sei mesi

TRE RUPI

è il nome della Falanghina Irpinia DOC, un omaggio al Monte Tuoro, chiamato così da tempo immemore in riferimento alle tre vette affiorate, costituite per la gran parte da rocce carbonatiche. Sul monte Tuoro il carsismo è un fenomeno molto diffuso, questa configurazione, unitamente alla presenza di elementi vulcanici crea un ecosistema perfetto per la coltivazione della vite.

GRADO ALCOLICO

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino, con sentori fruttati di agrumi e ananas, arricchiti da delicate note di fiori bianchi. Al palato è fresco, persistente e con un piacevole retrogusto fruttato. La spinta alcolica importante fa da contropeso alla spiccata acidità convergendo in un equilibrio perfetto.



Irpinia Falanghina doc Tre Rupi è un omaggio al Monte Tuoro che con la sua carezza paterna veglia sull'Irpinia. La denominazione dedicata alla Falanghina "irpina", a pochi anni dalla sua nascita, è riuscita ad affermarsi, grazie ai vini dotati di straordinaria mineralità e che regalano un'espressione assolutamente peculiare della Falanghina. La falanghina è uno dei vitigni più versatili della Campania e ha trovato nell'Irpinia una culla di acclimatazione straordinaria.

