



ALBANORA, FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA



Nombre del productor: Morone

Región: Campania

Tipo de vino: Blanco

Factor Funk: Bajo

Sulfitos Totales: 40-60 mg/l

Producción anual (botellas): 5,000

Variedades: 100% Falanghina.

Viticultura: Este es un cru Falanghina producido de una parcela especial dentro de un viñedo de 20 años, marcado por plantaciones dispersas y baja producción. Incluso en las cosechas más productivas, el rendimiento no supera los 50 quintales por hectárea. Como con todos los vinos de Cantina Morone, las prácticas orgánicas se siguen en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano.

Altitud: 250

Tipo de Suelo: Caliza y arcilla.

Vinificación: Después de que las uvas se cosechan temprano en la mañana, se presionan suavemente. La fermentación es espontánea con levadura autóctona en tanques de acero inoxidable. Las uvas y el vino se mueven por gravedad. Se mantienen debajo de una capa de gas inerte y se prensan en una prensa cerrada para minimizar la oxidación y el uso de SO₂ bajo. El vino madura 1 mes en lías y 9 meses en tanques de acero antes del embotellado. Este vino cru de Falanghina se produce de vides viejas en un solo viñedo. Como su hermano sencillo, tiene notas de flores y cítricos. A diferencia de él, tiene una mineralidad más compleja con el terruño claramente presente.

Callos, camarones, mejillones con perejil.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx