

MORABIANCA

IRPINIA FALANGHINA DOC

Prodotto per la prima volta nel 2006, Morabianca è stato il primo CRU di Falanghina Irpinia DOC, frutto della selezione di uve provenienti da un singolo vigneto situato a Mirabella Eclano caratterizzato da suoli ricchi di argilla, calcare e tufo; condizioni ideali per esprimere freschezza e acidità. Un vino che definisce uno stile, un pioniere capace di aprire una nuova prospettiva nell'espressione dell'uva Falanghina.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Falanghina DOC

VITIGNO

Falanghina 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Mirabella Eclano, con un'esposizione a sud-ovest e un suolo di tipo franco-limoso, tufaceo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine media è di 400 mslm, il sistema di allevamento è guyot, con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C). Affinamento in bottiglia per due/tre mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo brillante con riflessi verdognoli



IL PROFUMO

Fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali.



IL SAPORE

Conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Finger food, insalate di mare

Primi piatti

- Semplici portate di pesce e crostacei

Secondi piatti

- Grigliate di calamari, polipi, piatti a base di crostacei



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

