



AZIENDA AGRICOLA PISCINA MIRABILE

TIPOLOGIA: *campi flegrei D.O.P.*
VITIGNO: *falanghina 100%*
ZONA DI PRODUZIONE: *campi flegrei*
TERRENO: *di origine vulcanica con buona presenza di frazione sabbiosa*
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *guyot bilaterale su viti a piede franco*
ESPOSIZIONE: *sud-ovest*
PRODUZIONE PER ETTARO: *70 - 80 quintali*
EPOCA DI VENDEMMIA: *prima decade di ottobre*
RACCOLTA: *manuale*

Vinificazione

TECNICA PREFERMENTATIVA: *leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata*

FERMENTAZIONE: *acciaio*

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: *14°-16° C*

AFFINAMENTO: *"sur lies" in acciaio per 6 mesi e completamento in bottiglia*

GRADO ALCOLICO: *12% vol.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: *colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. E' da bere giovane nei primi due anni, per la sua raffinatezza aromatica complessiva che si svela lentamente nel bicchiere.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *12° - 14° C*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *accompagna egregiamente i piatti tipici della cucina marinara, quali frutti di mare, pesce nobile e crostacei alla griglia o in frittura; eccede in abbinamento con la ricciola all'acqua pazza.*

*nasce questo nobile vino
dal colore giallo paglierino,
piacevolmente fruttato,
da bere su piatti a base di pesce
e frutti di mare.*

Azienda Agricola

"PISCINA MIRABILE"

Via Piscina Mirabile, 63 - 80070 Bacoli (NA) - tel. 081 523 5174

cell. Fabrizio 320 7172779 - cell. Rosario 328 8068474

info@piscinamirabilevini.com - www.piscinamirabilevini.com

