

# Cantina Volpone Domenico

## Stabilimento Vitivinicolo



### Bianco Falanghina di Puglia IGP

**Processo di Vinificazione:** viene realizzato con tecniche e attrezzature all'avanguardia, rispettando sempre le antiche tradizioni contadine delle origini, un percorso tradizionale e moderno allo stesso tempo.

All'arrivo dell'uva in cantina i grappoli entrano in una **Diraspapigiatrice** e subiscono una **Pressa soffice**.

Di seguito, abbattimento della temperatura a 8-10° C e aggiunta di uno specifico **enzima pectolitico** (Enozima Flot) per una rapida ed efficace depectinizzazione del mosto in vista della chiarificazione.

Dopo 12 ore di riposo in cisterna, **Prima Sfecciatura** prefermentativa per eliminare le fecce e ridurre il contatto con il mosto, evitando il rilascio di sostanze non desiderate durante la fermentazione.

Segue inoculo con **lievito selezionato** (Zimaflore X16), adatto a basse temperature e basse torbidità in fermentazione, fornisce al vino un profilo tendenzialmente aromatico.

**Fermentazione** a temperatura controllata intorno ai 14-15° C.

**Rimontaggi** e aggiunta di un **attivatore specifico** per lo sviluppo dei lieviti (Nutrstart), che consente una fermentazione alcolica regolare e previene la formazione di composti indesiderati.

Al termine della fermentazione si opera una **Svinatura** tramite travaso e successivo stoccaggio in vasche d'acciaio.

**Seconda Sfecciatura**, con aggiunta di **metabisolfito di potassio (6 gr/hl)**, e una **Terza Sfecciatura** con aggiunta di **tannino** (Quertanin Sweet) per evitare ossidazioni.

**Affinamento** di 30-45 gg con ripetuti travasi.

Prima dell'imbottigliamento **stabilizzazione tartarica** a freddo in serbatoio d'acciaio alla temperatura di -5° C per un periodo di 5 giorni, sistema di refrigerazione computerizzato.

Imbottigliato e confezionato in cantina, il vino ha un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati e note verdognole, aroma fruttato, sapore asciutto e vellutato, alcool 13% vol.