

FALANGHINA

Conosciuta fin dal secolo scorso come uno dei migliori vitigni, di antica origine, trova limitata coltivazione nell'area del Falerno ed in altre zone viticole della provincia di Napoli.



Caratteri ampelografici: varietà non molto omogenea in quanto confusa con biotipi o forse varietà simili. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, verde chiaro, con orli carminati. Foglia media, trilobata, cuneiforme, quasi intera o relativamente trilobata, lembo un po' ondulato, verde di media intensità, quasi liscio, con pagina inferiore lanuginosa. Seno peziolare a lira o ad U. Grappolo medio, semispargolo, tronco-conico, alato. Acino medio, sferoide, di colore giallastro; buccia spessa e pruinosa; polpa croccante, dolce, di sapore leggermente floreale.

Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto, si adatta ai diversi terreni anche fertili purché il clima sia caldo ed asciutto; per esaltare la qualità del prodotto sono preferibili i terreni collinari, ben esposti.

Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento medio-espanso e potature medio-lunghe. È indicata la controspalliera con interventi oculati di potatura verde.

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: media e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile alla botrite e al marciume acido. Fenomeni di incompatibilità sono stati riscontrati utilizzando i portinnesti 101.14 e 3309C.

Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, di gradevole profumo, caldo, vellutato, con elegante aroma floreale e fruttato tropicale.

Cloni in moltiplicazione: Falanghina VCR2, VCR449.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.196	955	646	1.721	3.070

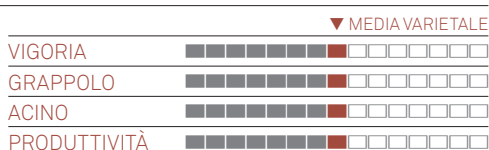
FALANGHINA VCR2

Origine: Guardia
Sanframondi (BN)

Anno di omologazione: 2004



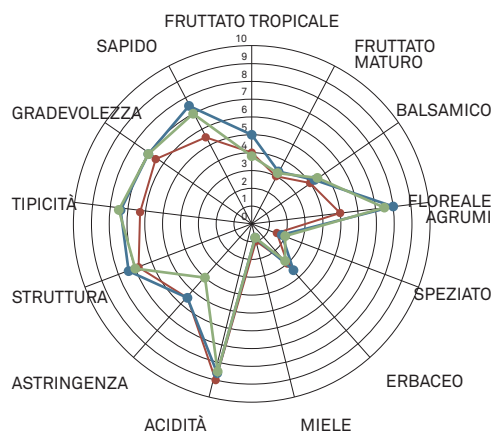
Potenziale enologico: dà vini di buona sapidità e struttura, giustamente acidi, caratterizzati da intenso floreale e fruttato maturo. Adatto anche per la produzione di passiti.



Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, sapidità e tipicità. Prevalenti sono i sentori di fiori, di agrumi e di fruttato-tropicale. Adatto anche per la produzione di passiti.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR2 ● VCR449



FALANGHINA VCR449

Origine: Guardia
Sanframondi (BN)

Anno di omologazione: 2007

