

POGGIO la NOCE  
FIESOLE, ITALIA

# Bàja



**Caratteristiche del territorio di produzione** *Posizione del vigneto:* Baia (NA)  
*Altitudine dei vigneti:* tra 50 mt e 150 mt s.l.m.  
*Superficie:* 0,5 ettari  
*Suolo:* franco sabbiosi di origine vulcanica con presenza di ceneri e lapilli.  
*Esposizione:* Sud – Ovest  
*Densità di impianto:* 5000 piante/ettaro  
*Sistema di allevamento:* Guyot  
*Età media del vigneto:* tra 25 e 50 anni, a piede franco

**Denominazione** Campi Flegrei DOC Falanghina

**Vitigno** 100 % Falanghina

**Vinificazione e affinamento** *Resa per ettaro:* 60-80 q/ha  
*Epoca di vendemmia:* metà settembre, raccolta manuale.  
*Fermentazione:* pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti indigeni.  
*Affinamento:* per 6 mesi in acciaio sur lies e 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

**Produzione** 2000 bottiglie

**Note di degustazione** Colore giallo paglierino, con leggeri riflessi dorati. Profumi di agrumi e frutta secca, balsamico e erbe aromatiche che ricordano la salvia, si alternano a leggeri sentori di pesca gialla, iodio e pietra focaia. Al gusto è fresco con rinfrescante acidità note salate che rimandano al suolo vulcanico.