



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**SEZIONE CAMPANIA** 83100 AVELLINO C/O ISTITUTO TECNICO AGRARIO SPECIALIZZATO PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA  
**ENOL. ROBERTO DI MEO** - 83050 SALZA IRPINA (AV) C.DA COCCOVONI 1 TEL. 0825.981419 FAX 0825.986333 EMAIL INFO@DIMEO.IT

---

**RESOCONTO VENDEMMIA 2015 - FALANGHINA DEL SANNIO**  
**ASSOENOLOGI CAMPANIA**

L'inverno è trascorso con precipitazioni piovose abbondanti, e nella seconda parte è stato anche abbastanza freddo, nonostante gli scarsi fenomeni nevosi. Si è pertanto registrato un buon accumulo di riserve idriche nei terreni.

La primavera è stata segnata da discontinuità climatiche. Mediamente fresca, sotto le medie stagionali, e caratterizzata da abbassamenti di temperatura anche repentini, che hanno portato in prima battuta ad un germogliamento tardivo e poi anche a fioriture eterogenee ed abbastanza lunghe, registrando un'allegagione con tempi lunghi ma comunque abbastanza regolare.

La fine della primavera e l'estate sono stati caratterizzati da clima asciutto. La seconda parte di giugno ed il mese di luglio sono stati segnati da temperature medie molto alte senza escursioni termiche rilevanti tra giorno e notte.

Da un punto di vista fitosanitario la gestione dei vigneti non ha ravvisato difficoltà, in quanto non si sono registrati momenti critici per particolari pressioni delle fitopatie della vite.

Le piogge avute tra la fine di luglio e la prima metà di agosto, hanno dato un importante contributo al ripristino della regolarità dei processi fisiologici e fotosintetici della pianta, inevitabilmente rallentati proprio a causa dell'enorme caldo. Ciò ha portato anche ad un recupero dell'anticipo delle fasi fenologiche precedentemente riscontrato.

La seconda metà di agosto è stata caratterizzata da temperature nella media stagionale con rilevanti escursioni termiche tra giorno e notte. Agli inizi di settembre si è verificato un importante innalzamento delle temperature che hanno accelerato i processi di maturazione delle uve.

La raccolta della Falanghina è avvenuta con un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media pluriennale dell'areale.

Le uve hanno presentato un ottimo stato sanitario, con livelli zuccherini superiori alla media, acidità più basse e, in particolare, minore presenza di acido malico. Nel complesso i vini si presentano più pronti del solito.



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECHNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**SEZIONE CAMPANIA** 83100 AVELLINO C/O ISTITUTO TECNICO AGRARIO SPECIALIZZATO PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA  
ENOL. ROBERTO DI MEO - 83050 SALZA IRPINA (AV) C.DA COCCOVONI 1 TEL. 0825.981419 FAX 0825.986333 EMAIL INFO@DIMEO.IT

---

### **VALUTAZIONE VINI DOP FALANGHINA DEL SANNIO 2015**

Il 20 GIUGNO 2016, nell'ambito della manifestazione VINALIA 2016 a Guardia Sanframondi, Assoenologi Campania, incaricata da Sannio Consorzio Tutela Vini, ha svolto una degustazione finalizzata alla valutazione dei vini bianchi della D.O.C. Falanghina del Sannio vendemmia 2015.

La degustazione è stata effettuata da 12 enologi professionisti, esperti di tale tipologia di vino, e le valutazioni dei vini sono state fatte secondo il metodo Union Internationale Des Oenologues su campioni precedentemente anonimizzati.

Tale metodo prevede che per valori pari a 100 i vini sono da considerare eccellenti; per valori pari a 86 i vini sono da considerare ottimi; per valori pari a 72 sono da considerare buoni. Valori intermedi costituiscono giudizi intermedi tra quelli descritti.

I risultati ottenuti sono stati elaborati dalla media dei punteggi attribuiti dai singoli degustatori eliminando il valore più basso e il valore più alto.

Il punteggio medio generale conseguito è stato di 84/100, facendo così attestare il giudizio qualitativo globale sul valore di ottimo.

In linea generale i giudizi sui vini prodotti da Falanghina nell'area Sannio hanno rimarcato una buona concentrazione, profumi netti e decisi, e soprattutto buon equilibrio gustativo con caratteri molto marcati in termini di volume, grassezza, intensità e persistenza.