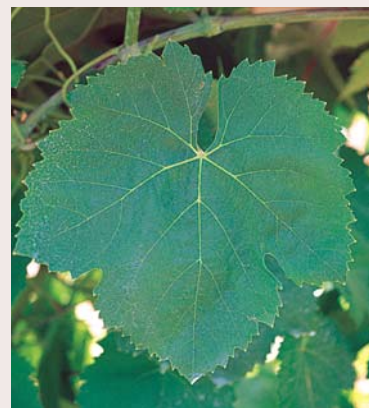


# Falanghina

## Origine e cenni storici

È un vitigno molto antico che probabilmente entrava nell'uvaggio per la produzione del classico "vino Falerno". Citata dall'abate Columella Onorati nel 1804, viene indicata poi da Acerbi nel 1825 tra i vitigni dei dintorni di Napoli, poi da Dehnhardt (1829), Gasparrini (1844), Semmola (1848). Giuseppe Frojo del 1871 dedica diversi lavori alla viticoltura campana e non manca di descrivere la Falanghina allargandone l'areale di coltivazione a Terra di Lavoro. Seguono le descrizioni di Carlucci ed altri autori fino a quella più completa di Sante Bordinon del 1965. La varietà è stata valorizzata ad iniziare dalla fine degli anni '70. Il nome della varietà sembra derivi dal fatto che la vite, a portamento espanso, veniva legata a pali di sostegno detti *falanga* e perciò *Falanghina* ossia "vite sorretta da pali".



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Fallanghina, Falanchina, Falernina, Uva Falerna, Fallanchina, Falanghina verace.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno oggi diffuso in tutta la Campania e nella parte centro-meridionale d'Italia, in particolare nella provincia di Benevento. La *Falanghina* caratterizza numerose DOC del Molise e della Campania, tra le più importanti ricordiamo *Solopaca, Guardia Sanframondi, Falerno del Massico e Molise.*

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, cotonoso, di colore verde chiaro con orli carminati.

*Foglia adulta* media o piccola, cuneiforme o più raramente orbicolata, trilobata o pentalobata. Seno peziolare a lira o ad U, seni laterali superiori profondi, a lira chiusa con bordi sovrapposti, inferiori appena accennati. Lembo a superficie ondulata.

*Grappolo* medio, cilindrico, conico se provvisto di una ala corta, lungo, semi-spargolo.

*Acino* medio, sferoidale. Buccia pruinosa, spessa e consistente, di colore grigio giallastra. Polpa a sapore neutro o con leggero sapore di ginestra.

### Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: precoce

Invaiaura: media Maturazione: medio-tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

## Esigenze ambientali e colturali

Si esprime bene in terreni profondi da medio impasto a sciolti. Tradizionalmente viene allevata alta (pergoletta o tendone) e necessita di potature lunghe. Predilige sistemi di media espansione, con potatura medio-lunga, anche se potrebbe adattarsi a forme di allevamento a spalliera. La produzione è media e costante. Presenta casi di disaffinità nei biotipi "napoletani" se innestata su 420A.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

La vite adulta dimostra una buona tolleranza alla peronospora ed all'oidio, cosa che non succede in vivaio dove soffre particolarmente queste crittogame, mentre presenta sensibilità al marciume.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-21	2,9-3,3	6,0-9,0			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Se ne ricava un vino giallo dorato scarico, dal profumo gradevole, che spazia dal floreale (fiori di lavanda e camomilla) a note di frutta esotica, sapore asciutto, vellutato, di buon corpo. Buona la componente acidica, che in alcuni casi risulta particolarmente spiccata. Vinificato in purezza, talvolta usato per uvaggi.