



FALANGHINA DEL SANNIO DOC

DENOMINAZIONE: Falanghina del Sannio DOC

VITIGNO: Falanghina 100%

TERRENO: In prevalenza medio impasto, ricco di scheletro

ESPOSIZIONE: In prevalenza Sud – Est

ALTITUDINE: In media 350 m s.l.m.

DENSITA' DI IMPIANTO: In media 3.000 ceppi/ ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a guyot

ETÀ VIGNETO: In media 15 anni

RESA: Circa 85 q/ettaro e 2,8 kg/ceppo

PERIODO DI RACCOLTA: Fine settembre, raccolta manuale

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: Almeno un mese in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi

Sapore: Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto fruttato

ABBINAMENTI

Vino molto equilibrato e versatile, dai caratteri complessi e molto personali, che si presta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei