



FALANGHINA IGT BENEVENTANO FRIZZANTE

tipologia bianco

vitigno Falanghina 100%

zona di produzione zona sannitica
(intera provincia di Benevento)

terreni medio impasto e profondo

sistema di allevamento spalliera

età media delle piante 13 anni

resa ad uva e per ceppo dedotta 100 qli/ha

epoca di raccolta metà settembre

vinificazione ed affinamento acciaio
e rifermentazione in autoclave

esame organolettico Colore giallo, con profumo varietale intenso di fiori di acacia, frutta tropicale, mele e freschi fiori di biancospino. Al gusto è perfetto, saporito e bilanciato con ottima bevibilità. Vino dove si evince la freschezza e l'integrità.

abbinamenti gastronomici Ideale per aperitivi

temperatura di servizio 8 °C
