



FALANGHINA IGT BENEVENTANO

tipologia bianco secco ad indicazione geografica tipica

vitigno 100% Falanghina

zona di produzione vigneti selezionati dell'area della provincia di Benevento, Ponte e Torrecuso terreni in prevalenza argilloso, limoso, sabbioso, con esposizione a sud-est ed un'altitudine media di 350 m. s.l.m.

sistema di allevamento il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 100 q/ha

età media delle piante 15 anni

epoca di raccolta raccolta manuale intorno dalla fine settembre fino alla prima decade di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 Kg

vinificazione ed affinamento vinificazione in bianco in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 16 °C - 18 °C. Diraspatura, fermentazione, filtrazione e stabilizzazione preimbottigliamento. Affinamento in bottiglia due mesi

esame organolettico di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori di frutta come pera, melone e banana. Al gusto, fresco, persistente, morbido con retrogusto acidulo

abbinamenti gastronomici si abbina ad antipasto a base di pesce, carni bianche e formaggio a pasta filante

temperatura di servizio 12 °C - 14 °C
