



CONTRADA



FALANGHINA DEL SANNIO DOC

Denominazione	FALANGHINA DEL SANNIO DOC
Vitigno	Falanghina 100%
Vigneto	Torrecuso (BN)
Terreno	In prevalenza medio impasto
Esposizione	Sud/est
Altitudine	400 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 30 anni
Resa per ettaro	Circa 90 quintali
Periodo di raccolta	Fine settembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	due mesi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, Ananas e fiori bianchi
Sapore	Di grande freschezza grazie ad una spiccata Acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino
Abbinamento	Vino molto equilibrato e versatile, si presenta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei
Temperatura di servizio	8-10 °C
Gradazione alcolica	12-14%VOL