

CAMPANIA FALANGHINA I.G.T.



DENOMINAZIONE: indicazione geografica tipica i.g.t.

UVE: falanghina 100%

TIPO DI VINO: bianco

TERRENO: in prevalenza medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: allevamento a spalliera con potatura a guyot

VIGNETO: sito nel beneventano

ESPOSIZIONE: sud-est

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

DENSITA' DI IMPIANTO: 3000 ceppi per ettaro

ETA' DEL VITIGNO: circa 15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha

VINIFICAZIONE: vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno un mese

COLORE: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO: fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, mela verde, kiwi e fiori bianchi

SAPORE: di grande freschezza grazie ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino

ABBINAMENTI: ottimo in abbinamento con crostacei, grigliate di pesce, ed anche come aperitivo