



BENEVENTANO FALANGHINA I.G.P. INVECCHIAMENTO IN BARRIQUES

VITIGNO: Falanghina (100%)
DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica Protetta – I.G.P.
ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in territorio della D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 50 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di ottobre/ inizi di novembre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: in purezza. Dopo diraspatura e pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto viene fermentato in bianco, ad una temperatura controllata di 14° C in serbatoi di acciaio. Segue affinamento in barriques per un periodo di 6 mesi, più ulteriore evoluzione in bottiglia per almeno 3 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo intenso, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di pera matura, mela verde, acacia e note di miele, gusto morbido, di gran corpo e persistenza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 10°/12°C.

GRAPES: Falanghina (100%)
APPELLATION: Indicazione geografica Protetta – I.G.P.
PRODUCTION AREA: in territory of D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio
PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: controspallier (Guyot system)
GRAPE YELD: 50 quintal per hectare
HARVEST: second half of October/first half of November; hand picked
WINE MAKING PROCESS: purely, through soft pressing of grapes and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks. A period of aging for 6 months in barriques plus 3 months in bottle follows.
PROFILE: this classic and noble wine shines an intense yellow color, has an aromatic-floral nose (persistence of pear, green apple, acacia and notes of boney) and is soft on the palate
SERVING TEMPERATURE: tasting at 10°/12°C.