



BENEVENTANO FALANGHINA I.G.P.

VITIGNO:

Falanghina (100%)

DENOMINAZIONE:

Denominazione di Indicazione Geografica Protetta – I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE:

In territorio della I.G.P. Falanghina del Beneventano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Controspalliera con sistema di potatura a Guyot

RESA UVA PER ETTARO:

70 quintali per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

Prima metà di ottobre; 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 12° C in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di agrumi, pera matura e frutta esotica, gusto asciutto, giustamente acidulo, di buon corpo e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8°/10°C.

GRAPES:

Falanghina (100%)

APPELLATION:

Denominazione di Indicazione Geografica Protetta – I.G.P.

PRODUCTION AREA:

In territory of I.G.P. Falanghina del Beneventano

PRUNING/CULTIVATION SYSTEM:

Controespallier (Guyot system)

GRAPE YIELD:

70 quintal per hectare

HARVEST:

First half of October; hand picked of grapes and fermentation at controlled temperature of 16° C. in stainless steel tanks.

This classic and noble wine shines a straw-hay the palate

SERVING TEMPERATURE:

tasting at 7°/8°C.