



Scheda Tecnica Falanghina Sannio IGP



Tipologia: Vino bianco.

Denominazione: Sannio Igt - Igp.

Vitigno: Falanghina 100%.

Provenienza delle uve: Benevento (BN).

Altitudine dei vigneti: 400 - 450 m. slm.

Sistema di allevamento: contropalliera con tralcio unico di rinnovo

Densità degli impianti: 2500 - 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 80 quintali ad ettaro..

Caratteristiche del suolo: argilloso calcareo.

Epoca di vendemmia: mediamente nell'ultima settimana di settembre.

Vinificazione: decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio Inox.

Temperatura di fermentazione: 16°C.

Epoca di imbottigliamento: Nei mesi di Aprile, Maggio successivi alla vendemmia.

Note di degustazione Falanghina Sannio IGP

Colore: Bel giallo paglierino brillante.

Naso: Ampio ed esuberante l'impatto olfattivo. Profumi di agrumi, ananas, pesca bianca ben bilanciati tra di loro.

Palato: Fresco e appagante; riuscito equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo. Finale pieno ed asciutto.

Abbinamenti consigliati: si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e della cucina vegetariana.

Piatti da abbinare: Spaghetti con le zucchine e menta; timballo di cappellini ai formaggi; minestra con patate; pasta con i broccoli; carciofi imbottiti; calamari arrostiti; ravioli con le sarde.

VINO BIOLOGICO