

falanghina

BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta

FALANGHINA

TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino Bianco**Uve** Falanghina**Tipo di terreno** Argilloso calcareo**Sistema di Allevamento** Guyot**Vendemmia** La raccolta viene effettuata manualmente alla fine di settembre**Resa ettaro** 80 q.li/ha**Vinificazione**

Particolare il procedimento seguito nella produzione che prevede la separazione soffice e la pulizia del mosto a freddo prima della fermentazione. La fermentazione a temperature costantemente controllate e mantenute basse entro i 16°C. Conservazione ed affinamento avvengono in serbatoi di acciaio per circa sei mesi

Caratteristiche

il colore è giallo paglierino, cristallino. Al naso risulta un vino consistente, profumo intenso e fine, fruttato con sentori floreali. All'assaggio è abbastanza morbido, gusto secco caldo di alcool fresco di acidità di buona struttura e persistenza, equilibrato ed armonico

Abbinamenti

Vino che accompagna antipasti e piatti di pesce in genere, carni bianche, ottimo con la mozzarella di bufala campana e i formaggi cremosi.

Temperatura di servizio 10-12°C**Gradazione alcolica** 13% vol**Appellation**

Protected Geographical Indication

Colour White**Grape** Falanghina**Soil** Clay-calcareous**Traning System:** Guyot**Harvest** Hand-picked at the end of September.**Vinification**

This is a special procedure that begins with a gentle pressing and cleaning of the must at chilled temperatures before fermentation.

Fermentation takes place under constantly controlled low temperature, never exceeding 16°C. Conservation and refinement then take place in steel vats for about 6 months

Flavour Characteristics

This wine has a light straw-yellow colour with crystal reflections. The bouquet is consistent and intense, fruity with floral traces.

Its soft palate is well-structured with a dry and warm taste of alcohol. Overall it is persistent and harmonious.

Food Pairing

Suitable for starters and all types of fish and white meat. It pairs excellent with Buffalo Mozzarella from Campania and creamy cheeses.

Service Temperature 10°- 12°C**Alcohol** 13% vol