



FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

VITIGNO	Falanghina 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Castelvenere (BN)
ALTITUDINE VIGNETI	200/300 m slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera
TIPO DI TERRENO	Calcereo - Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	4500
RESA PER ETTARO	120 ql /ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	15
EPOCA VENDEMMIA	Terza decade di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE	In acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO	In acciaio
GRADO ALCOOLICO	13 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	5.5 gr/l
PH	3.3
S02 TOT	80 mg/l
RESIDUO ZUCCHERINO	4 g/l
ESTRATTO SECCO	23 gr/l
CONFEZIONAMENTO	Bordolese tronco conica con tappo di sughero, scatole vertici da 6 bottiglie
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino. Profumi intensi di frutta a polpa bianca e sentori di fiori bianchi. Gusto equilibrato tra sensazioni morbide e leggermente acide. Di buon corpo e buona persistenza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Primi piatti con carboidrati e verdure, antipasti e piatti di pesce.
METODO DI CONSERVAZIONE	Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (12-14°), lontano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice di media ampiezza

