



CONTRADA



Falanghina del Sannio DOC

Nome	Parite
Denominazione	Falanghina del Sannio DOC
Vitigno	Falanghina 100%
Vigneto	Torreco (BN)
Terreno	In prevalenza medio impasto
Esposizione	Sud -Est
Altitudine	350 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Raggiera e spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 20 anni
Resa per ettaro	Circa 90 quintali
Periodo di raccolta	Fine settembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Almeno un mese in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi
Sapore	Di grande freschezza grazie ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino
Abbinamento	Vino molto equilibrato e versatile, dai caratteri complessi e molto personali, che si presenta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei
Temperatura di servizio	8-10°C
Gradazione alcolica	12-13%Vol