



FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

VENDEMMIA TARDIVA

Uve 100% Falanghina

Provenienza Sannio – Sottozona Taburno

Grado 14,5%

Bicchieri consigliati Renano 

Temperatura di servizio 13°-14° C

Caratteristiche organolettiche Il vino si presenta con un colore giallo carico, dai riflessi dorati. Al naso, offre profumi intensi e ampi di spiccata personalità, sapido e minerale con sentori di fiori selvatici e note agrumate. L'ingresso in bocca è fruttato, fresco e succoso, con un'acidità ben modulata e una pienezza concentrata, dovuta alla sovrammaturazione delle uve. Di buona struttura e complessità.

Abbinamenti gastronomici Vino da dessert in abbinamento ideale con la classica pastiera napoletana o allo strudel di mele e cannella. Valorizzato anche accoppiato alla frutta secca.



In vigna

Produzione/ha 50 q/ha

Resa uva in vino 50%

Altitudine 300-400 mt. slm

Densità di impianto 2.500 ceppi/ha

Epoca di vendemmia prima decade di novembre



In cantina

Invecchiamento in barrique di rovere francese con continuo remouage delle fecce fini

Imbottigliamento 8/10 mesi dopo la vendemmia

Bottiglia Borgognotta 500 ml