



FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Falanghina
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	13,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore giallo paglierino, con riflessi verdolini più o meno intensi. Al naso fruttato e floreale, con spiccate note di mela verde e fiori di sambuco. Al palato, gusto secco, fresco e morbido sostenuto da una buona acidità e da ottima persistenza.

Abbinamenti gastronomici Da abbinare ad antipasti della tradizione mediterranea, a primi piatti con frutti di mare, minestre e zuppe. Ottimo anche come aperitivo.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	65%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di settembre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	<i>in acciaio</i>
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml