



# GUERRIERO FALANGHINA BENEVENTANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Falanghina
<i>Provenienza</i>	Colline del Sannio beneventano
<i>Grado</i>	12,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano 
<i>Temperatura di servizio</i>	10°-12° C

*Caratteristiche organolettiche* Dal colore giallo paglierino più o meno intenso, dai profumi complessi con frutta esotica matura; floreale con note spiccate di fiori di glicine e di macchia mediterranea. Dal sapore ricco di personalità, armonico e persistente; in bocca equilibrato con sensazioni finali fresche e sapide. Ottimo equilibrio, acidità e morbidezza.

*Abbinamenti gastronomici* Da abbinare con piatti a base di pesce verdure, formaggi freschi, frittute. Da provare con salmone affumicato.



## In vigna

<i>Produzione/ha</i>	80 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	65%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di settembre



## In cantina

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