

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 Abbinamento ideale con la classica pastiera napoletana, una valida alternativa come dolce e anche abbinamento allo strudel di mele e cannella. Particolare con la frutta secca



In vigna

Produzione/ha 50 q/ha

Resa Uva in Vino 50%

Altitudine 300-400 mt. s.l.m.

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 6 mesi dopo la vendemmia

Bottiglia Borgonotta 500 ml