

FALANGHINA

DENOMINAZIONE: FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C.

UVAGGIO: FALANGHINA 100%

VENDEMMIA: 2019

AREA DI PRODUZIONE: SANNIO BENEVENTANO

SUPERFICIE AZIENDALE VITATA: 22 HA

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA: 400-450 M SLM

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: CALCAREO ARGILLOSO, RICCO DI SCHELETRO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

DENSITA' D'IMPIANTO: 5.200 CEPPI PER ETTARO

RESA PER ETTARO: 80 QUINTALI/ETTARO

PERIODO DI RACCOLTA: FINE SETTEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DI UVE SANE E SELEZIONATE, DECANTAZIONE STATICA A FREDDO, FERMENTAZIONE A BASSA TEMPERATURA IN ACCIAIO, PERMANENZA SULLE FECCE FINI PER ALCUNI MESI.

AFFINAMENTO: IN RECIPIENTI DI ACCIAIO E QUINDI IN BOTTIGLIA.

CENNI STORICI: IL SANNIO BENEVENTANO E' UN TERRITORIO COLLINARE DI ORIGINE VULCANICA, RIVELATOSI FIN DALL'ANTICHITA' IDEALE ALLA COLTIVAZIONE DELLA VITE.

CARATT. ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO SPLENDEnte, CON PROFUMI INTENSI DI FRUTTA GIALLA MATURA, GELSOMINO, IRIS E MELA VERDE. GIUSTAMENTE EQUILIBRATO, CON PALATO DI GRANDE FRESCHEZZA E SAPIDITA'.

