FALANGHINA DEL SANNIO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE: Falanghina del Sannio IGT

VIGNETI: Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Argilloso-calcareo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di circa 15°C.

AFFINAMENTO:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino, profumo delicato e fine. Al palato è secco, fresco e morbido con note floreali e fruttate.

ABBINAMENTI: Crostacei e frutti di mare, insalate e grigliate di mare, piatti a base di pesce, formaggi dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

GRADO ALCOLICO: 13%vol.