

36
casali®

FALANGHINA DEL SANNIO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



DENOMINAZIONE: Falanghina del Sannio IGT

VIGNETI: Falanghina 100%

VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre



ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Argilloso - Calcereo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: 385 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera



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



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



ABBINAMENTI: Si abbina a crostacei e frutti di mare, insalate e grigliate di mare, piatti a base di pesce e formaggi di media stagionatura. Ottimo con piatti della Cucina Mediterranea.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 C°

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

Azienda Vitivinicola 36 CASALI
Via S. Antonio - 82037 - Vitulano (BN)
Telefoni: 334 895 9196 - 0824 1743557
www.36casali.it - info@36casali.it

