

FALANGHINA DEL SANNIO DOP

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 80 ql/Ha

NOTE TECNICHE

Varietà **Temperatura di servizio**
100% Falanghina 9/10° C

Epoca vendemmia **Formati disponibili**
fine settembre 750 ml - 375 ml
inizio ottobre

Affinamento

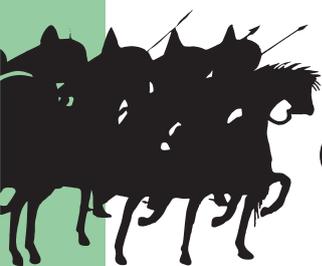
4 mesi in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, cristallino, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco e morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.

Abbinamento

E' un vino che accompagna piatti a base di pesce e verdure, carni bianche, formaggi freschi a pasta morbida e semidura.



cortenormanna
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA