



Product name

I NOBILI DEL REGNO DI NAPOLI

Appellation

FALANGHINA SANNIO D.O.P.

Grape mix

100% FALANGHINA

Production area

SANNIO

Vine-cultivated surface

10 hectares

Exposure and altitude

From 200 to 500 m above The sea level.

Type of soil

Clay, calcareous.

System of cultivation

Guyot, pergola.

Plant density

2,000 vines per ha.

Yield per hectare

100 t/ha

Harvest period

Late September.

Vinification

Destemming – crushing and maceration at a controlled temperature for 7 days.

Ageing

In stainless steel

Bottling

February following the harvest.

Historical notes

By the ancient Romans

Organoleptic features

Alcoholic content 12,50%.

Excellent with

Fish dishes and Sea Fruits

Nome del prodotto

I NOBILI DEL REGNO DI NAPOLI

Denominazione

FALANGHINA SANNIO D.O.C.

Uvaggio

100% FALANGHINA

Zona di produzione

SANNIO

Superficie vitata

10 ettari

Esposizione e altimetria

Dai 200 ai 500 mt. S.l.m.

Tipologia dei terreni

Argillosi, calcarei.

Sistema di allevamento

Guyot, pergola.

Densità impianto

2000 Piante per ha.

Resa per ettaro

100 q/ha

Periodo di raccolta

Fine Settembre

Tecnica di Vinificazione

Diraspa – pigiatura e macerazione a temperatura controllata per 7 giorni.

Affinamento

In acciaio

Imbottigliamento

Mese di febbraio successivo alla vedemmia.

Cenni storici

Dagli antichi romani.

Caratteristiche organolettiche

Gradi 12,50% vol.

Abbinamenti consigliati

Piatti a base di pesce. Crostacei e frutti di mare.

Azienda Vitivinicola
ENOΔELTA®