BENEVENTANO FALANGHINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA • IGP



CLASSIFICAZIONE:
Beneventano Falanghina IGT
UVAGGIO:
Falanghina 100%
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:
Argilloso, calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA:
Prima decade di ottobre
PRODUZIONE PER ETTARO:
70 q/ha
COLORE:
Giallo paglierino
PROFUMO:
Estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, pera kaiser, albicocca secca e agrumi canditi.
SAPORE:
Secco, morbido, di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto olfattiva.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12 - 14 °C
ABBINAMENTI:
Vino adatto a piatti non elaborati ma gustosi, che ricordano le sensazioni minerali del mare.

BENEVENTANO FALANGHINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA • IGP

acacia pera kaiser
albicocca secca
agrumi canditi
apricoat
candied citrus

CLASSIFICATION:
Beneventano Falanghina IGT
GRAPE VARIETY:
Falanghina 100%
TAPE OF SOIL:
Chalky
TRAINING SYSTEM:
Guyot
PERIOD OF HARVEST:
First half of October
YELD PER HECTARE:
15432 lbs
COLOR:
Straw yellow
BOUQUET:
Intense fruit and floreal notes of acacia and kaiser pear, apricot and candied citrus
PALATE:
Dry, soft, with a great acid structure and a long lasting finish
SERVING TEMPERATURE:
53- 57°F
FOOD AFFINITIES:
Pasta with light sauces, seafood.

Pigiatura delle uve che vengono subito raffreddate a 10°C per 4-6 ore. Successiva pressatura soffice con decantazione statica. Fermentazione in tini di acciaio a 14-16°C per 15 gg. Fermentazione malolattica non svolta.
Le uve utilizzate per produrre questa falanghina provengono dal cuore del Taburno.
Pressing of grapes that are cooled quickly to 50°F for 4-6 hours. Soft crushing grapes with static decantation. Fermentation at 57-60°F in steel vats for 15 days. Malolactic fermentation is not done.
This Falanghina grapes come from the heart of Taburno territory