



FALANGHINA BENEVENTANO IGP



Origine: Sannio – Campania region

Uve: Falanghina 100%

Vol: 13%



Altitudine: 300 metri s.l.m.

Terreno: argilla e calcare

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 piante/ha

Vendemmia: Fine Settembre (a mano)

Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 4 mesi in acciaio - bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Intenso e persistente aroma di fiori bianchi e pesca

Sapore: Fresco, sapido and minerale al palato.

Ideale con aperitivi e carni bianche.

CANTINE IORIO S.r.l.

via Scauzone 2/A - 82030 Torrecuso (BN) Italia - tel.: +39 0824 874131 - e-mail: info@cantineiorio.it - pec: cantineioriosrl@legalmail.it
P.IVA e C.F.: 01325670626 - Cap. Soc. int. ver.: 220.000,00 Euro - N. Iscr.: C.C.I.A.A. di Benevento: 01325670626

www.cantineiorio.it