

FALANGHINA del SANNIO DOC



Origine: Torrecuso - Sannio

Uva: 100% Aglianico

Gradazione alcolica: 13,5%

Altitudine: 200-300 metri s.l.m.

Tipo di terreno: Argilla e calcare

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3000 piante/ha

Epoca di vendemmia: Fine settembre, inizio Ottobre
(raccolta manuale)

Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice e
fermentazione a temperature controllate.

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Intensi sentori di fiori bianchi e frutti esotici,
caratteristiche note di ananas

Sapore: Abbondante freschezza- piacevole acidità in
perfetto equilibrio con la struttura del vino.

*Ideale come aperitivo, perfetto in abbinamento con
piatti di pesce, formaggi abbastanza stagionati e pizza*

