



FALANGHINA BENEVENTANA IGT APPIANO BIANCO

DENOMINAZIONE: FALANGHINA BENEVENTANA I.G.T.;

UVAGGIO: Falanghina 100%;

ZONA DI PRODUZIONE: Nell'areale beneventano;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale;

DENSITA' D'IMPIANTO: 3000 ceppi/Ha;

ESPOSIZIONE: Sud;

RACCOLTA: La prima decade di settembre;

VINIFICAZIONE: Fermentazione ed affinamento in acciaio;

CARATTERISTICHE: - VISIVE: Colore giallo paglierino;

- OLFATTIVE: Sentori di frutta a pasta bianca;

- GUSTATIVE: Rotondo e persistente in bocca;

ABBINAMENTI: Particolarmente adatto ad accompagnare delicate pietanze di pesce ed antipasti. Ottimo anche come aperitivo;

GRADAZIONE: 11,50% Vol