



# 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