

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

Il nome Falanghina deriva probabilmente dall'uso dei pali detti "falange" che sin dall'antichità venivano usati per sostenere le viti. Pur avendo testimonianze scritte solo a partire da metà Ottocento, gli esperti sostengono si tratti di un vitigno contemporaneo rispetto al Fiano e al Greco, che risalgono al I secolo a.C.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Falanghina del Sannio DOC

VITIGNO

Falanghina 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta di Apice si trova in prevalenza su un terreno a medio impasto e ricco di scheletro con un'esposizione in prevalenza a sud-est e un'altitudine media di 350 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 85 q/ha e circa 2 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine settembre, inizio ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli



IL PROFUMO

Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi.



IL SAPORE

Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto di frutti tropicali.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe di pesce e crostacei

Primi piatti

- Piatti a base di frutti di mare e crostacei

Secondi piatti

- Pesci bianchi alla piastra e al forno
-



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

Scopri di più

