

FALANGHINA DEL SANNIO

DOC

Il nome Falanghina probabilmente deriva dal palo, conosciuto come "falange", utilizzato sin dall'antichità per sostenere le viti. Il vino frutto di questo vitigno, connotato da grande spontaneità e piacevolezza di beva, presenta note tipiche di piccoli fiori bianchi, frutti tropicali e agrumi. Un ambasciatore sincero e raffinato della viticoltura delle uve bianche campane.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Falanghina del Sannio DOC

VITIGNO

Falanghina 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di origine si trovano 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 mslm. 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.

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

Raccontato da Piero
Mastroberardino

