

# 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

