

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania



FALANGHINA DEL SANNIO



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 fruttato.



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.

CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

FALANGHINA DEL SANNIO

Il nome della 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 invece risalgono al I secolo a.C.

DENOMINAZIONE

Falanghina del Sannio DOC

VITIGNO

Falanghina del Sannio 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 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 85 q/ha e circa 2,38kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

In media 15 anni.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine settembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.



La tenuta della FALANGHINA DEL SANNIO

Il Grande Vino della Campania

La tenuta agricola, di notevole estensione, situata nel comune di Apice (Benevento), si colloca nell'areale di produzione della Falanghina del Sannio DOC.

Le particolari condizioni di altitudine ed esposizione, insieme alla natura dei suoli, favoriscono esaltanti risultati per la Falanghina.

La matrice del terreno è franco-sabbiosa, alcalina, ricca in potassio, magnesio e calcio, con ricadute sull'aromaticità delle uve.

La maturazione del frutto in tale sito è particolarmente lenta e si avvantaggia di maggiori escursioni termiche rispetto alla media dell'areale sannita.



Apice

Estensione della tenuta: 40 ettari

Suolo: medio-impasto, ricco di minerali

Vitigni coltivati: Falanghina in prevalenza

Densità di impianto: 4.500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: guyot

Esposizione: vari versanti, in prevalenza a Nord-Ovest

Altitudine: da 300 a 600 m,s.l.m.

