FALANGHINA DEL SANNIO
DOC TABURNO

AREA DI PRODUZIONE : Area DOC Falanghina del Sannio
SOTTOZONA DI PRODUZIONE: Taburno
UVE BIOLOGICHE: Certificato Bioagricert
TERRENO: Fasce di aggradazione alluvio / colluviale. Versanti da dolcemente a molto inclinati
VITIGNI: 100% Falanghina
ETA' DEI VIGNETI: 20/25 ANNI
N° PIANTE PER ETTARO: 4000
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera / Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di settembre
RACCOLTA: Manuale
VINIFICAZIONE: Breve macerazione pellicolare. Segue fermentazione controllata a 12/15°
AFFINAMENTO: Al termine della fermentazione il vino resta per circa 3 mesi su fecce fini. Segue affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: Il colore è giallo paglierino intenso. All' odore le note fruttate di banana matura, pesca sciroppata e ananas si fondono con le spezie.
Morbido al sapore presenta un finale delicato e persistente.
Si adatta ad antipasti e primi piatti freschi ,estivi,alle verdure,piatti di pesce in genere e formaggi a pasta morbida.

STORIA DELL'ETICHETTA: Tempio di Flora II secolo a.C. Cerreto Sannita (Bn)
Fluusal Kerrilai, Flora, la dea sannita della fioritura e protettrice dei germogli. Il tempio sorgeva su un villaggio sannita "Cominium Ocritum" citato da Tito Livio durante la seconda guerra punica. Oltre villaggio al tempio, appartengono ad esso le mura sul monte Cigno e il mirabile ponte di Annibale.