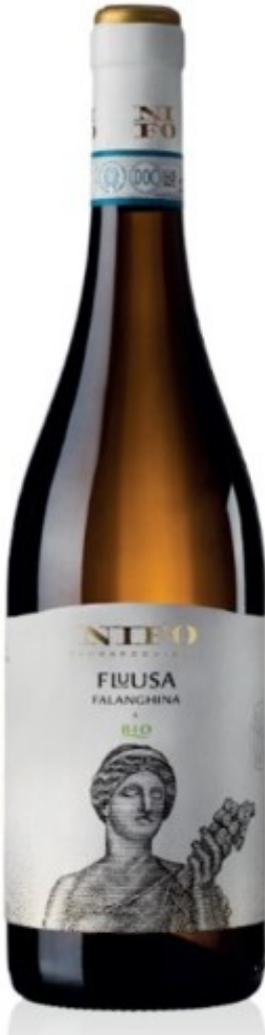


FALANGHINA DEL SANNIO DOC TABURNO



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)

Flusal 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.