

SARRIANO BENEVENTO IGT FALANGHINA PASSITO



Zona di produzione: Area Doc Sannio

Terreno: Colline argillose-marnose e arenaceo-molassiche del Calore. Versanti da dolcemente a molto inclinati.

Vitigni: 100% falanghina

Età dei vigneti: 20/25 anni

N° piante per ettaro: 4.000

Sistema di allevamento: Spalliera, Guyot

Epoca di vendemmia: terza decade di ottobre

Raccolta: manuale

Le uve raccolte raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono sottoposte ad appassimento naturale per tre mesi circa su graticci. Le uve passite vengono sottoposte a pressatura ed il mosto ottenuto fermenta in barrique tradizionali di rovere per circa 1 anno. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Il colore è giallo oro carico tendente all'ambrato, l'odore ricorda il miele, i fichi e l'albicocca matura. Dolce al gusto presenta un finale complesso.

Si adatta bene ai dolci da forno, biscotti alle mandorle e nocciola, formaggi delicati

STORIA DELL'ETICHETTA:

Maschera comica Atellana II secolo a.C.

Museo Sannitico Campobasso

Maccus, Bucco, Dossennus e Pappus sono le quattro maschere fisse delle Fabulae Atellanae, antichissima forma di teatro popolare nata nella città osca-sannita di Atella in Campania.

Maccus progenitore della maschera di Pulcinella e della commedia dell'Arte.

Dedicato al poeta e scrittore Sarriano, signore feudale del Castello Limata di Ponte (Bn)