



Product name

FALANGHINA

Appellation

BENEVENTANO I.G.P.

Grape mix

100% FALANGHINA

Production area

SANNIO BENEVENTANO

Vine-cultivated surface

10 hectares

Exposure and altitude

From 100 to 150 m A.s.l.

Type of soil

Calcareous, clay.

System of cultivation

Guyot, central curtain.

Plant density

2,000 vines per ha.

Yield per hectare

100 t/ha

Harvest period

First October.

Vinification

Destemming – crushing and maceration at a controlled temperature for 2 days.

Ageing

In stainless steel

Bottling

February following The harvest

Organoleptic features

Alcoholic content 12,50%.

Excellent with

Fish dishes and Sea Fruits.

Nome del prodotto

FALANGHINA

Denominazione

BENEVENTANO I.G.P.

Uvaggio

100% FALANGHINA

Zona di produzione

SANNIO BENEVENTANO

Superficie vitata

10 ettari

Esposizione e altimetria

Dai 100 ai 150 mt. s.l.m.

Tipologia dei terreni

Calcarei, argillosi.

Sistema di allevamento

Guyot, Cortina centrale.

Densità impianto

2,000 vines per ha.

Resa per ettaro

100 q/ha

Periodo di raccolta

Inizio ottobre

Tecnica di Vinificazione

Diraspa – pigiatura e macerazione a temperatura controllata per 2 giorni.

Affinamento

In acciaio

Imbottigliamento

Febbraio successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Gradi 12,50% vol.

Abbinamenti consigliati

Piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare.