



Falanghina del Sannio Dop

Provenienza

Provincia di Benevento. Vitigno coltivato in terreni argillosi e calcarei di alta collina con riconoscimento alla produzione della Dop.

Vitigno

100% Falanghina con resa in campagna non superiore ai 100 quintali per ettaro.

Tecnica enologica

Per salvaguardare l'aspetto aromatico di questo vino, le uve vengono pigiate con una pressa pneumatica; effettuato l'illimpidimento vengono inoculati lieviti selezionati per avviare il processo fermentativo alla temperatura controllata di 14° C.

Esame visivo: bianco brillante con riflessi verdognoli.

Esame olfattivo: fruttato e floreale, intenso e persistente.

Esame gustativo: buona freschezza e buona sapidità, fruttato.

Abbinamenti: pietanze di mare, al forno ed alla griglia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300346
- EAN cartone: 8 013392 300377
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie