



TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C.

VITIGNO: Falanghina (100%)

DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.

ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in territorio della D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot

RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre; raccolta a mano

VINIFICAZIONE: in purezza.

Dopo diraspatura e pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto viene fermentato in bianco, ad una temperatura controllata di 12° C in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di agrumi, pera matura e frutta esotica, gusto asciutto, giustamente acidulo, di buon corpo e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8°/10°C.

GRAPES: Falanghina (100%)

APPELLATION: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.

PRODUCTION AREA: in territory of D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio

PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: controspalier (Guyot system)

GRAPE YIELD: 70 quintal per hectare

HARVEST: first half of October; hand picked

WINE MAKING PROCESS: purely, through soft pressing of grapes and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks

PROFILE: this classic and noble wine shines a straw-bay color, has an aromatic-floral nose and is dry and fruity on the palate

SERVING TEMPERATURE: tasting at 8°/10°C.