

Falanghina Beneventano

Indicazione Geografica Protetta



TIPO: Bianco

VARIEDAD DE UVA: Falanghina

EXPOSICION: Sureste.

ALTITUD: 350mts. sobre el nivel del mar.

SISTEMA DE CULTIVO: Espaldera.

PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTÁREA: 2500 cepas por hectárea

PERÍODO DE COSECHA: principios de octubre.

SISTEMA DE VINIFICACIÓN: las uvas recién cosechadas se prensan con prensa suave y el mosto se fermenta a una temperatura controlada.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13% vol.

COLOR: amarillo pálido.

AROMA: ofrece un amplio aroma floral

PALADAR: tiene una alta persistencia aromática.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: Platos de pescado estructurados, carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C.



TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNO: Falanghina 100%

ESPOSIZIONE: Sud – est.

ALTITUDINE: a 350 metri s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 2500 viti per ettaro

PERIODO DI RACCOLTA: inizio ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: le uve appena raccolte, vengono pressate con pressa soffice e il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: offre un ampio bouquet di floreale

PALATO: si presenta con un'elevata persistenza aromatica

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti di pesce anche strutturati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C