

# Falanghina del Sannio Taburno

Denominazione di Origine Protetta



**TIPO:** Blanco

**VARIEDAD DE UVA:** Falanghina

**EXPOSICION:** Sur, Sur – Este

**ALTITUD:** 350mts. s.n.m

**SISTEMA DE CULTIVO:** espalier (Guyot)

**PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTÁREA:** 4500 cepas por hectárea

**PERÍODO DE COSECHA:** primeros diez días de octubre.

**SISTEMA DE VINIFICACIÓN:** cosechado a plena madurez, después de su despalillado y trituración suave. El mosto obtenido se fermenta a 15°C en tanques de acero inoxidable.

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14% vol.

**COLOR:** amarillo intenso

**AROMA:** lleno de notas de fruta madura, plátano y manzana.

**PALADAR:** suave y con una buena persistencia aromática

**COMBINACIONES GASTRONÓMICAS:** mariscos, platos de pescado, paella de mariscos al estilo Andaluz, aptos para toda la cocina mediterránea.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 10-12°C



**TIPOLOGIA:** Bianco

**VITIGNO:** Falanghina

**ESPOSIZIONE:** Sud , Sud - est

**ALTITUDINE:** 350m s.l.m

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera (Guyot)

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 4500 viti per ettaro

**PERIODO DI RACCOLTA:** prima decade di ottobre.

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** raccolte a piena maturazione, dopo diraspatura e pigiatura soffice. Il mostro ottenuto fermenta a 15°C in serbatoi di acciaio inox.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**COLORE:** giallo paglierino intenso

**PROFUMO:** carico di sentori di frutta matura, banana e mela

**PALATO:** morbido e di buona persistenza aromatica

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** crostace, piatti di pesce, paella ai frutti di mare stile andaluso, adatto a tutta la cucina mediterranea.

**TEMPERATURA DI SERVICIO:** 10-12°C