

## Sannio D.O.C. Falanghina

VITIGNO Falanghina  
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Castelvenere  
ALTITUDINE VIGNETI 200/300 m /lm  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera  
TIPO DI TERRENO Calcareo – Argilloso  
ESPOSIZIONE VIGNETO sud  
DENSITA' CEPI PER ETTARO 2500/3000  
RESA QL PER ETTARO 120 ql /ha  
ETA' MEDIA DELLE VITI (ANNI) 15  
EPOCA VENDEMMIA Inizio di ottobre  
VINIFICAZIONE In bianco con pressatura soffice  
FERMENTAZIONE In acciaio a temperatura controllata  
FILTRAZIONE Sterile con cartuccia microporosa  
AFFINAMENTO In acciaio  
GRADO ALCOOLICO 13.00 % vol.  
ACIDITA' TOTALE 5.5 gr/l  
PH 3.3  
SO2 TOT 90 mg/l  
RESIDUO ZUCCHERINO 2 g/l  
ESTRATTO SECCO 21 gr/l

CONFEZIONAMENTO Bordolese europea con tappo tecnico ,Scatole orizzontali da 6 bottiglie  
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, cristallino; profumi intensi e complessi di frutta a polpa bianca e gialla, sentori di fiori gialli; gusto equilibrato tra sensazioni morbide e acidità, di buon corpo e discreta persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Primi piatti con carboidrati e verdure, antipasti e piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi a pasta filata e morbida.

METODO DI CONSERVAZIONE

Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE

Calice di media ampiezza

# CASTELLE

VITICULTORI IN CASTELVENERE



Your emotion, our passion.



**Castelle di Antichi Sapori S.a.s.**

Via Nazionale Sannitica n.48 82030 Castelvenere (BN) • Italia

Tel.0824940232 • Fax 08241810570

www.castelle.it - e-mail: castelle@castelle.it



Concept: www.semeia.it