

Beneventano IGT Falanghina Passito

VITIGNO Falanghina in purezza
ZONA DI PRODUZIONE Contrada Tore, Castelvenere (BN)
ALTITUDINE VIGNETI 200/350 m/lm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
TIPO DI TERRENO Calacareo/argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO sud
DENSITA' CEPPI 2500/3000
RESA PER ETTARO 60 ql/ha
ETA' MEDIA DELLE VITI 15/20
EPOCA VENDEMMIA Terza decade di ottobre
VINIFICAZIONE Appassimento su graticci di uve selezionate per 40/50
giorni, pressatura soffice
FERMENTAZIONE In botti di rovere francese
FILTRAZIONE Sterile con cartuccia microporosa da 1 micron
AFFINAMENTO In botti di rovere francese per 12 mesi
GRADO ALCOLICO 14,50 % vol.
ACIDITA' TOTALE 7 gr/l
PH 4
SO2 TOT 60 mg/l
RESIDUO ZUCCHERINO 112 gr/l
ESTRATTO SECCO 45 gr/l
CONFEZIONAMENTO Bordolese con tappo di sughero,
Scatole orizzontali da 6 bottiglie
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo dorato con nuances particolarmente calde, profumo
intenso, elegante e persistente, con sentori di confettura, miele e frutta
candita, gusto dolce, caldo di alcol, morbido, di buona struttura e
persistenza, grande spessore gustativo; il finale è molto lungo con no-
tevole rispondenza gusto/olfattivo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 12° C.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Vino da dessert, ottimo con crostate di frutta a polpa bianca e sulla
torta di mele annurche, mousse di torrone, pasticceria secca, formag-
gi molto stagionati e piccanti, ricotta di pecora di laticauda al miele
di castagno
METODO DI CONSERVAZIONE
Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano
da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO
Calice da vino passito

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