



Falanghina Beneventano igt

Vino bianco prodotto solo con uve Falanghina provenienti da vigne situate nella provincia di Benevento. L'uva viene raccolta manualmente e trasportata in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice a grappolo intero per ottenere il mosto fiore. La vinificazione e l'affinamento sulle fecce fini per 4 mesi avviene interamente in tini di acciaio.

Tipologia vino bianco

Denominazione Campania Igt - Igp

Vitigno Falanghina 100%

Prima annata 1999

Provenienza delle uve Torrecuso (Benevento)

Altitudine 300-450 metri s.l.m.

Sistema di allevamento guyot

Sesto di impianto 4500 ceppi/ha

Resa uva 80 q/ha

Caratteristiche del suolo argilloso calcareo,

franco sabbioso limoso

Vendemmia mediamente nell'ultima

settimana di settembre

Vinificazione decantazione statica del mosto

dopo pressatura soffice dei grappoli interi;

inoculo con lieviti selezionati sul limpido,

fermentazione ed affinamento in acciaio

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 16 °C

Imbottigliamento seconda settimana del mese

di febbraio successivo alla vendemmia

