

Scheda tecnica



Peso 1,3 Kg
Formato 750ml

FALANGHINA BENEVENTANO IGT

Vino bianco prodotto solo con uve Falanghina. I grappoli vengono raccolti manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Una volta in cantina le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice a grappolo intero per ottenere il mosto fiore. La vinificazione e l'affinamento sulle fecce fini avviene interamente in tini di acciaio.



Tipologia: vino bianco

Denominazione: Beneventano igt

Vitigno: Falanghina 100%

Prima annata: 1996

Provenienza delle uve: da un vigneto situato nel territorio del comune di Torrecuso in provincia di Benevento.

Altitudine: 350 metri slm.



Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4500 ceppi/h

Resa uva: 80 q/ha

Caratteristiche del suolo: argilloso calcareo, franco sabbioso limoso

Vendemmia: tra la seconda e la terza 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.



Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Colore: bel giallo paglierino brillante.

Naso: Ampio ed esuberante l'impatto olfattivo. Profumi di agrumi, ananas, pesca bianca ben bilanciati tra di loro.

Palato: Fresco e appagante; riuscito equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo. Finale pieno ed asciutto.

Abbinamenti consigliati: si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e della cucina vegetariana.

Piatti da abbinare: Spaghetti con le zucchine e menta; timballo di cappellini ai formaggi; minestra con patate; pasta con i broccoli; carciofi imbottiti; calamari arrostiti; ravioli con le sarde.