



## BENEVENTANO FALANGHINA IGT

*La zona di produzione delle uve è quella principe del Taburno-Torrecuso.*

<b>Classificazione:</b>	Beneventano Falanghina Igt
<b>Uvaggio:</b>	Falanghina 100%
<b>Caratteristiche del terreno:</b>	Argilloso calcareo
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di ottobre
<b>Ceppi/ha:</b>	2500
<b>Produzione/ha:</b>	100 quintali
<b>Fermentazione:</b>	A temperatura di 12°C per circa 40 giorni.
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	Con questo processo si esaltano i sentori organolettici propri del vitigno
<b>Gradazione:</b>	13 % vol.
<b>Colore:</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo:</b>	Estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, pera kaiser, albicocca secca e agrumi canditi
<b>Sapore:</b>	Secco, morbido di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto-olfattiva
<b>Temperatura di servizio:</b>	12 - 14° C
<b>Abbinamenti:</b>	Si sposa bene con carni bianche e formaggi di media stagionatura

*The falanghina grapes come from the heart of Taburno territory*

<b>Classification:</b>	Beneventano Falanghina Igt
<b>Grape variety:</b>	Falanghina 100%
<b>Type of soil:</b>	Chalky clay
<b>Training system:</b>	Guyot
<b>Period of harvest:</b>	First decade of October
<b>Stumps/ha:</b>	2500
<b>Yield/ha:</b>	10000 kg
<b>Fermentation:</b>	At 12° C for forty days due to this process is possible to obtain the complex aromas typical of this grape quality
<b>Alcohol degree:</b>	13 % vol.
<b>Colour:</b>	Straw yellow
<b>Bouquet:</b>	Intense fruit and floral notes of acacia, kaiser pear, apricot and candied citrus
<b>Palate:</b>	Dry, soft, with a great acid structure and good persistence that confirms and amplifies the olfactive sensations
<b>Serving temperature:</b>	12 - 14° C
<b>Food affinities:</b>	White meats and fresh cheese

# DONNACHIARA