



BENEVENTANO FALANGHINA IGT

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

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

The falanghina grapes come from the heart of Taburno territory

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

DONNACHIARA