



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Beneventano Falanghina IGP

Il Beneventano IGP Falanghina ha profumi persistenti che esprimono note fruttate di ananas e frutta bianca.

DETTAGLI TECNICI

Uve: Falanghina 100%.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale, prima settimana di ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice in assenza di ossigeno, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata a 13°.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Naso: profumi persistenti esprimono note fruttate che ricordano l'ananas e la frutta bianca.

Gusto: morbido e di notevole freschezza.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10°-12°.

Degustazione: si abbina a piatti tipici della cucina di mare, formaggi di media stagionatura e carni.

