



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Falanghina del Sannio DOC

Vino eccentrico ed esuberante che nasce da un progetto ambizioso che mira a differenziarsi per esprimere al massimo le potenzialità questo vitigno campano.

DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Falanghina.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

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

Caratteristiche del terreno: medio impasto con sottosuolo tufaceo.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale in piccole casse.

Vinificazione: diraspatura breve e soffice pressatura, decantazione statica di 12 ore, fermentazione lenta di circa 30 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: per 6 mesi in acciaio sulle sue fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli.

Naso: bouquet complesso e intenso dove, ai classici profumi di pesca e fiori bianchi, si uniscono aromi agrumati.

Gusto: ritornano le note floreali e fruttate accompagnate da piacevole acidità e spiccata mineralità.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8°-10°.

Degustazione: si abbina ad antipasti, risotti, carpacci, crostacei e piatti a base di pesce.



Bianco fine ed elegante dall'intrigante personalità e sorprendente longevità. Di colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli, al naso offre un bouquet complesso e intenso dove, ai classici profumi di pesca e fiori bianchi, si uniscono aromi agrumati. In bocca ritornano le note floreali e fruttate accompagnate da piacevole acidità e spiccata mineralità. Si abbina ad antipasti delicati, risotti, carpacci, crostacei e piatti a base di pesce.
Temperatura consigliata 8° - 10° C.


TENUTA LE VIGNOLE
AZIENDA VITIVINICOLA

0005

Falanghina
del Sannio

denominazione di origine controllata