

**SANNIO FALANGHINA DOC 2007**

**UVAGGIO:** Falanghina 100%. Foglia media, cuneiforme, trilobata. Grappolo lungo o medio, cilindrico, con presenza di un' ala corta. Acino sferoidale, regolare, con buccia pruinosa, piuttosto spessa e consistente di colore grigio-giallastro.

**ANNO DI IMPIANTO:** 1995

**SUOLO:** Argilloso\calcareo.

**ALTITUDINE:** 500 m s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** a Spalliera.

**ESPOSIZIONE:** Sud

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 80 quintali.

**VENDEMMIA:** Manuale.

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Inizio Ottobre

**FERMENTAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**BOUQUET:** Delicato, caratteristico, intenso e fruttato, con sentori di mela verde e fiori bianchi.

**COLORE:** Giallo con riflessi verdognoli.

**SAPORE:** Fresco, dotato di buona morbidezza, persistente ed avvolgente. Buona acidità.

**ABBINAMENTI:** Dal crudo dei frutti di mare alle zuppe con i funghi, carni bianche e formaggi freschi a pasta morbida. Ottima con la mozzarella di bufala campana.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° - 10°



#### NOTE DEL PRODUTTORE

La raccolta delle uve avviene manualmente. Successivamente vengono selezionate, diraspate al momento e pressate in torchio d'acciaio. La fermentazione avviene a temperatura controllata. I vini vengono imbottigliati dopo 6 mesi di maturazione in acciaio e lasciati affinare per ulteriori 2 mesi in bottiglia.