

FALANGHINA DEL SANNIO DOP 2017

Denominazione **FALANGHINA DEL SANNIO DOP**

Nelle località Palombaia e Belvedere del Comune di Guardia

Descrizione *Sanframondi, sorgono le vigne più pregiate dell'uva falanghina, custodite con tradizionali metodi di allevamento. L'esposizione a sud e il terreno argilloso calcareo garantiscono un vino bianco particolare, che identifica l'azienda come l'azienda della falanghina.*

Andamento climatico *La campagna viticola 2017 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature molto elevate e da una scarsa piovosità. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, garantendo uno stato sanitario perfetto senza alcuna malattia.*

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza *Guardia Sanframondi (BN)*

Vigneti *Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 80 q/Ha*

NOTE TECNICHE

Varietà *100% Falanghina*

Grado Alcolico *13,5%*

Affinamento *4 mesi in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia*

Temperatura di servizio *9/10° C*

Epoca vendemmia *fine settembre /inizio ottobre*

Formati disponibili *750 ml - 375 ml*

Note Organolettiche *Colore giallo paglierino, cristallino, consistente, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.*

Abbinamento *E' un vino affascinante che sa accompagnarsi ad antipasti e piatti di pesce in genere, carni bianche, ottimo con la mozzarella di bufala campana e formaggi freschi a pasta morbida.*

