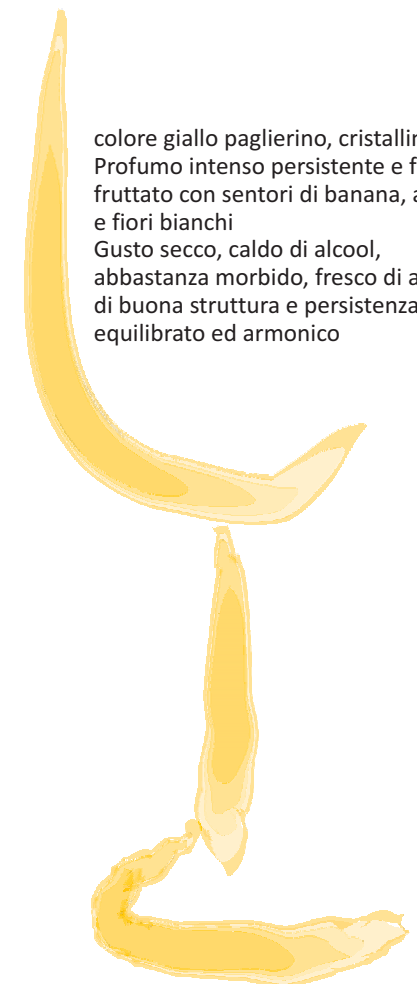


## FALANGHINA

Indicazione Geografica Tipica  
Benevento



Vitigno: Falanghina 100%  
Zona di produzione: Guardia San Framondi (Bn)  
Tipo di impianto: Cordone speronato  
Esposizione: Sud  
Altezza Vigneti: circa 250 metri s.l.m.  
Periodo di raccolta delle uve: inizio ottobre  
Produzione per ettaro: 80/90 Q.li  
densità di impianto: 4.000 ceppi per Ha  
Tecnica di vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata (8°)  
Resa di Trasformazione: inferiore al 70%  
Affinamento: 5 mesi in acciaio 1 in bottiglia  
Gradazione alcolica: 13,5%  
Acidità totale: 5,70



colore giallo paglierino, cristallino  
Profumo intenso persistente e fine,  
fruttato con sentori di banana, ananas  
e fiori bianchi  
Gusto secco, caldo di alcool,  
abbastanza morbido, fresco di acidità,  
di buona struttura e persistenza,  
equilibrato ed armonico