



# Beneventano Falanghina



## tipologia

IGT  
Falanghina del Beneventano  
(Indicazione Geografica Tipica)

## uve

Falanghina

## gradazione

13%

## zona di produzione

Provincia di Benevento

## allevamento

A spalliera con potatura gujot

## resa per ettaro

80 ql. per ettaro

## altimetria

300 metri

## lavorazione

Raccolta a mano in cassetta,  
pigiate in modo soffice e  
messa a fermentare a temperatura  
controllata a freddo in acciaio.

## caratteristiche organolettiche

Presenta al naso una ampia varietà di  
sensazioni olfattive, dalla banana all'a-  
nanas, dalle floreali a quelle vanigliate.  
Al gusto è prepotente, ricco, morbido  
e pieno, con una lunga persistenza  
gusto-olfattiva.

## appellation

IGT  
Falanghina del Beneventano  
(Typical Geographic Identification)

## grape mix

Falanghina

## alcoholic content

13%

## production area

Province of Benevento

## system of cultivation

Espalier with gujot pruning

## yield per hectare

80 t / ha

## altitude

300 metres

## vinification

Picked by hand in boxes, it is  
softly pressed and fermented  
cold at a controlled  
temperature in steel.

## organoleptic features

The nose shows a rich variety of  
aromatic sensations from banana  
to pineapple, from floral to vanilla.  
The flavours are rich, soft and full  
with a long finish.

I.G.T.