



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.