



“EUFORIA” FALANGHINA DEL SANNIO DOP SPUMANTE EXTRA DRY

DENOMINAZIONE	Falanghina del Sannio DOP
VITIGNO	100 % Falanghina
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del Taburno
ALTITUDINE VIGNETI	450 mslm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TIPO DI TERRENO	Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Ovest
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	5000
RESA PER ETTARO	120 q/l
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima decade di settembre
VINIFICAZIONE	Elaborazione con metodo charmat.
GRADO ALCOOLICO	12,50 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglia Campana
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Spuma fine e persistente, odore fruttato e fragante, sapore fresco e armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12° C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Fritto misto, frittelle di baccalà.
METODO DI CONSERVAZIONE	Locale asciutto a temperatura controllata
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice “flute”

CANTINE IANNELLA®
1920

Cantine Iannella Antonio - Via Tora - 82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 872 392 fax +39 0824 889 833
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it