



FALANGHINA BENEVENTANO IGP FRIZZANTE

DENOMINAZIONE	Beneventano IGP
VITIGNO	100% Falanghina
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del beneventano
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 ql/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura
GRADO ALCOLICO	12.50 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglia bordolese standard cl 075, cartone ondulato, tappo sughero
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Al palato si presenta ruffiano e spiritoso, al naso si sviluppano sentori di frutta esotica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Antipasti di pesce, bruschette e fritto misto.
METODO DI CONSERVAZIONE	Locale asciutto a temperatura controllata
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice "tulipano"

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