



## FALANGHINA BENEVENTANO IGP

<b>DENOMINAZIONE</b>	Beneventano IGP
<b>VITIGNO</b>	100% Falanghina
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline del Beneventano
<b>ALTITUDINE VIGNETI</b>	450 mslm
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Argilloso
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Ovest
<b>DENSITÀ CEPPI PER ETTARO</b>	5000
<b>RESA PER ETTARO</b>	120 ql/ha
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	20 anni
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Fine settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione in contenitori di acciaio
<b>GRADO ALCOOLICO</b>	12.50 % vol
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Bottiglia bordolese standard (0,75L), cartone ondulato, tappo sughero
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	Vivace, sapido, fresco, al naso evidenzia sentori di frutta esotica.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10 °C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Antipasti di pesce
<b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>	Locale asciutto a temperatura controllata
<b>BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE</b>	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](http://www.cantineiannella.it) - [info@cantineiannella.it](mailto:info@cantineiannella.it)