



FALANGHINA DEL SANNIO DOP TABURNO

DENOMINAZIONE	Falanghina del Sannio DOP Taburno
ANNATA	2018
VITIGNO	100% uve 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	Fine settembre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per 15 giorni
FERMENTAZIONE	Contenitori di acciaio
GRADO ALCOOLICO	13,00 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglia tronco-conica cl 0.75, cartone ondulato, tappo sughero
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Dal sapore secco e deciso ma ben equilibrato, con sentori di frutta tropicale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Primi piatti di pesce, legumi, carni bianche
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