

# FALANGHINA DEL SANNIO DOP

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 80 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| Varietà         | Temperatura di servizio |
| 100% Falanghina | 9/10° C                 |

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Epoca vendemmia                  | Formati disponibili |
| fine settembre<br>inizio ottobre | 750 ml - 375 ml     |

### Affinamento

4 mesi in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, cristallino, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco e morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.

### Abbinamento

E' un vino che accompagna piatti a base di pesce e verdure, carni bianche, formaggi freschi a pasta morbida e semidura.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA