

# BENEVENTO IGP FALANGHINA

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 200/400 metri di altitudine, 3500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 120 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

### Varietà

100% Falanghina

### Temperatura di servizio

8/10° C

### Epoca vendemmia

Metà Settembre

### Formati disponibili

750 ml

### Affinamento

3 mesi in acciaio inox

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, cristallino, profumi intensi di frutta a polpa bianca e gialla, sentori di fiori gialli. Dal gusto equilibrato e piacevole persistenza.

### Abbinamento

E' un vino da bersi con primi piatti di pasta con verdure, carni bianche, formaggi freschi a pasta filata e morbida.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA