

# PORTA DELL'OLMO

## FALANGHINA DEL SANNIO DOP PASSITO

### DESCRIZIONE

I grappoli selezionati di falanghina vengono sottoposti ad appassimento naturale al fine di ottenere la necessaria gradazione zuccherina. Porta dell'Olmo è una delle quattro porte di ingresso al borgo medievale di Guardia Sanframondi.

### 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: 60 ql/Ha

### NOTE TECNICHE

#### Varietà

100% Falanghina

#### Formati disponibili

375 ml

#### Epoca vendemmia

inizio ottobre

#### Temperatura di servizio

12/14° C

#### Affinamento

12 mesi in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

#### Note Organolettiche

Colore giallo dorato, profumo intenso, elegante persistente e fine, con sentori di confettura, miele e frutta candita, gusto dolce, caldo di alcool, morbido, di buona struttura e persistenza.

#### Abbinamento

E' un vino da dessert, ottimo con crostate di frutta a polpa bianca, mousse di torrone, pasticceria secca, formaggi stagionati



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA