

# BENEVENTANO FALANGHINA

IGP



**TERRENO:** terreni di medio impasto situati nelle zone del beneventano.

**VITIGNO:** la **Falanghina** costituiva la base del vino Falerno.

**VENDEMMIA:** ultima decade di settembre, con raccolta manuale.

**RESA:** 80 q/ha.

**VINIFICAZIONE:** vino dai caratteri varietali ben marcati ottenuto mediante fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-18°C), seguita da un periodo variabile di maturazione *sur lie*.

**AFFINAMENTO:** in acciaio.

**NOTE CARATTERISTICHE:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, rivela piacevoli sensazioni di frutta esotica, agrumi e pera. Al palato la freschezza, la fragranza e la mine-

ralità lo rendono molto gradevole. Ideale anche per gli aperitivi.

**ABBINAMENTI:** risotto al pesce, antipasti di mare.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** servire freddo.

**ALCOL:** 13%-14%.

**PREMI:**

- VINI BUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – 3 STELLE
- GUIDA BEREbene 2015 – GAMBERO ROSSO – PREMIO QUALITÀ PREZZO
- GUIDA VINI D'ITALIA – GAMBERO ROSSO 2015 – DUE BICCHIERI
- RADICI DEL SUD 2014 – PRIMO PREMIO GIURIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE
- RADICI DEL SUD 2015 – PRIMO PREMIO GIURIA NAZIONALE

**SOIL:** medium textured soils situated in the best wine-growing areas of the Beneventano Falanghina district.

**GRAPE VARIETY:** **Falanghina** grapes were the basis of Falerno wine.

**HARVEST:** late September; handpicked.

**YIELD:** 3.2 tons per acre.

**VINIFICATION:** this wine has pronounced varietal characteristics achieved by alcoholic fermentation at controlled temperatures (61-64.5°F), followed by a variable period of ageing *sur lies*.

**AGEING:** in steel vats.

**TASTING NOTES:** straw yellow in color with greenish highlights, it reveals pleasant exotic fruit, citrus fruit and pear aromas. The fresh taste, brightness and minerality on the palate make this wine very pleasant. Ideal for during a meal or for pre-dinner drinks.

**SERVING SUGGESTIONS:** fish risotto, seafood starters, fish, fresh cheese.

**SERVING TEMPERATURE:** serve chilled.

**ALCOHOL BY VOL.:** 13-14%.

**AWARDS:**

- VINI BUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – 3 STARS
- GUIDA VINI D'ITALIA – GAMBERO ROSSO 2015 – 2 GLASSES
- GUIDA BERE BENE 2015 – GAMBERO ROSSO – QUALITY-PRICE AWARD
- RADICI DEL SUD 2014 – WINNER (DOMESTIC AND INTERNATIONAL JURY)
- RADICI DEL SUD 2015 – WINNER (DOMESTIC JURY)

