

Falanghina I.G.T.  
Piantaferro



colori leggeri; diluiti; sfumati per  
descrivere tutti gli aromi delicati e  
rarefatti

#### Denominazione

Falanghina I.G.T. del Beneventano

#### Vitigno

85% minimo Falanghina, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca bianca cui sia autorizzata la coltivazione in provincia di Benevento quali il Fiano ed il Greco.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-14° C

#### Affinità gastronomiche

può accompagnare antipasti di mare, primi piatti con sughi di crostacei, molluschi e verdure, cozze, zuppe di pesce, pesce al forno e alla griglia. Buona la combinazione con carni bianche, con condimenti mediamente aromatici.

#### Provenienza

l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

#### Vinificazione

le uve appena raccolte vengono pigiate, diraspate, poste nelle presse a polmone ed aggiunte di vitamina C per impedire l'ossidazione delle sostanze aromatiche e coloranti, il mosto appena separato viene raffreddato a 12° C e decantato staticamente, sul mosto limpido viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti selezionati, terminata quest'ultima il vino viene raffreddato a 8° C e dopo 6-8 giorni viene fatto il primo travaso. Viene conservato a temperatura controllata fino al momento dell'imbottigliamento.

#### Conservazione e invecchiamento

conservare in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

#### Colore

giallo carico con vivaci ed accesi riflessi

#### Profumo

intenso, caldo ed insieme fresco con piacevoli sensazioni di nocciola appena tostata. È un insieme di percezioni olfattive giovani, fresche e contemporaneamente mature ed evolute.

#### Sapore

le prime sensazioni sono di un calore avvolgente seguito da una nota piacevolmente acidula, il vino risulta poi lungo ed ottimamente persistente, gradevoli note fresche al retrofatto.

#### Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

#### Premi

