

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

