



**CALPURNIA**  
**TABURNO DOC**  
**FALANGHINA DEL SANNIO**

**ZONA DI PRODUZIONE:** AREA TABURNO DOC DEL SANNIO

**VITIGNO:** FALANGHINA 100%

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** SPALLIERA (GUYOT)

**TIPOLOGIA TERRENO:** MARNE ARGILLOSE E CALCAREE

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** SUD-EST, SUD-OVEST

**EPOCA VENDEMMIA:** TERZA SETTIMANA DI OTTOBRE

**VINIFICAZIONE:** IN BIANCO

**FERMENTAZIONE:** A TEMPERATURA CONTROLLATA

**GRADO ALCOLICO:** 14 - 15% VOL.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** COLORE GIALLO PAGLIERINO

BRILLANTE, CON PROFUMO

FLOREALE E FRUTTATO

CHE RICORDA MELA,

FRUTTA ESOTICA E FOGLIA DI SALVIA.

AL GUSTO PIENO, ARMONICO

E MOLTO TIPICO.

VINO MOLTO VERSATILE

NEGLI ABBINAMENTI,

IN PARTICOLARE CON PIETANZE

A BASE DI PESCE.



*Calpurnia*

TABURNO  
DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA  
FALANGHINA