



FALANGHINA TABURNO DOC SANNIO

ZONA DI PRODUZIONE: AREA DOC DEL TABURNO

VITIGNO: FALANGHINA 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA (GUYOT) E RAGGIERA

TIPOLOGIA TERRENO: MARNE ARGILLOSE E CALCAREE

ESPOSIZIONE VIGNETO: SUD-EST, SUD-OVEST

EPOCA VENDEMMIA: PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: IN BIANCO

FERMENTAZIONE: A TEMPERATURA CONTROLLATA

GRADO ALCOLICO: 12,5 - 14,5% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE GIALLO PAGLIERINO
BRILLANTE, CON PROFUMO FLO-
REALE 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.

SERRA
DEGLI
ILICI

TABURNO

DENOMINAZIONE DI

FAL