



# FALANGHINA BENEVENTO IGP



Coltivato sulle colline vocate del beneventano, in zona di produzione di antichissime origini, risalenti ad epoca preromana.

**Classificazione:** Benevento Falanghina igp

**Uvaggio:** 100% Falanghina

**Sistema di allevamento :** Guyot

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Ottobre

**Fermentazione:** A temperatura di circa 12°C per 40 giorni. Con questo processo si esaltano i sentori organolettici propri del vitigno

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** Estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, albicocca secca e agrumi canditi

**Sapore:** Secco, morbido, di buona struttura acida e dotato di un' adeguata persistenza gusto-olfattiva

**Abbinamenti:** Si sposa bene con frutti di mare, crostacei e carni bianche.

**Temperature di servizio:** 14°C

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol.



**Sepe S.r.l. Azienda Vinicola Altavigna**  
P.Iva 01429031212 - C.F. 05480050631

**Sede legale e stabilimento**

Via Vetrai 48, 80035 Nola (NA) Italia

**Cantine e Vigneti**

Via Case d'Alto, s.n. 83030 Taurasi (AV) Italia

Tel. +39 081 5115909 - +39 081 511672 Fax. +39 081 5115422

Email [info@altavigna.it](mailto:info@altavigna.it) - [gaetano.sepe@live.it](mailto:gaetano.sepe@live.it)

[www.altavigna.it](http://www.altavigna.it)