



FALANGHINA BENEVENTO IGP FRIZZANTE



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

Classificazione: Benevento Falanghina frizzante igt

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. Successivamente per 15 giorni in autoclave.

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: Ottimo vino da bere come aperitivo, con antipasti e primi piatti di pesce.

Temperature di servizio: 8/10° 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 - gaetano.sepe@live.it

www.altavigna.it