

LA BACCANTE

FALANGHINA IGP BENEVENTANO



DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Immagine ispirata a "La giovinezza di Bacco", dipinto di William Adolphe Bouguereau.

Dal nobilissimo vitigno Falanghina nasce questo straordinario vino.

La vendemmia avviene a fine Settembre, e dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio.

Colore giallo paglierino, profumo fine e fruttato, sapore secco, piacevole e lievemente acidulo.

Si sposa bene con carni bianche, cozze e zuppe di pesce.

The Label is inspired by "The Youth of Bacchus", painting by William Adolphe Bouguereau.

This extraordinary wine is born from the noble Falanghina vine.

The harvest takes place at the end of September, and after a soft pressing of the grapes, the must ferments at a controlled temperature in steel tanks.

Straw yellow colour, fine and fruity bouquet, dry, pleasant and slightly acidic flavor.

It pairs well with white meats, mussels and fish soups.

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Beneventano Falanghina I.G.P.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Guardia Sanframondi

TERRENO SOIL

Argilloso - calcareo

Clayey - limestone

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud - Ovest

South - West

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Guyot

Espalier - Guyot

PERIODO DI RACCOLTA HARVEST PERIOD

Prima decade di Ottobre

First ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata di 12°C in acciaio per 40 giorni

At a controlled temperature of 12°C in steel tanks for 40 days

MATURAZIONE - MATURATION

In vasche di cemento per 2 mesi

In cement tanks for 2 months

AFFINAMENTO - REFINEMENT

3 mesi mesi in bottiglia.

3 months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Di colore giallo paglierino e dal sapore fruttato e floreale si sposa bene con frutti di mare, crostacei e carni bianche.

Straw yellow in color and with a fruity and floral flavour, it goes well with seafood, shellfish and white meats.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti e primi piatti a base di carne, selvaggina, carni rosse, salumi e formaggi.

Appetizers and first courses based on meat, game, red meats, cured meats and cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

8 - 10°C

VITIGNO GRAPE VARIETY

Falanghina 100%

ALTITUDINE ALTITUDE

200 m s.l.m.

200 m a.s.l.

DENSITÀ D'IMPIANTO PLANT DENSITY

3000 ceppi per ettaro

3000 vines per hectare

RESA YIELD

90 quintali per ettaro

90 quintals per hectare

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

13% vol.

ALTA VIGNA®
TAURASI - ITALIA