

TEIA

FALANGHINA FRIZZANTE

BENEVENTANO IGP



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 for 40 days

MATURAZIONE - MATURATION

In vasche di cemento per 2 mesi, successivamente rifermentazione per 15 giorni in autoclave

In cement tanks for 2 months, then refermentation for 15 days in a steel tank

AFFINAMENTO - REFINEMENT

3 mesi in bottiglia.

3 months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, albicocca secca e agrumi canditi. Morbido, abboccato, di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto-olfattiva.

Extremely fruity and floral with hints of acacia, apricot dried fruit and candied citrus. Soft, sweetish, with a good acid structure and an adequate taste-olfactory persistence.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

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

Excellent wine to drink as an aperitif, with appetizers and fish first courses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

8 - 10°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

12% vol.

ALTA VIGNA®

TAURASI - ITALIA

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Il nome è ispirato a Teia, dea madre, genitrice del Sole, della Luna e dell'aurora.

La Falanghina è un vino tipico della Campania. L'origine del nome ha probabilmente una derivazione da ceppo romano balcanico, "falanga", e cioè il palo a cui erano sostenute le viti. Estremamente fruttato e floreale. Sentori di acacia e agrumi canditi. La rifermentazione in autoclave per circa 15 giorni lo rende Morbido e abboccato. Buona acidità. Da bere a circa 8-10 C è ideale per l'aperitivo e su piatti a base di pesce. Estremamente fruttato e floreale. Sentori di acacia e agrumi canditi. La rifermentazione in autoclave per circa 15 giorni lo rende Morbido e abboccato. Buona acidità.

Da bere a circa 8-10 C è ideale per l'aperitivo e su piatti a base di pesce.

The name is inspired by Teia, mother goddess, parent of the Sun, Moon and dawn.

Falanghina is a typical wine from Campania. The origin of the name probably has a derivation from Roman Balkan stock, "falanga," meaning the pole to which the vines were supported. Extremely fruity and floral. Hints of acacia and candied citrus. Secondary fermentation in autoclave for about 15 days makes it Soft and sweetish. Good acidity.

Drinking at about 8-10 C is ideal for aperitifs and on fish dishes.