

# 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.*