

 FALANGHINA
BENEVENTANO FALANGHINA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Kiwi, lime e pompelmo, citronella, gelsomino sviluppati per rimanere integri a lungo.

Uve: Falanghina.

TERRENO: collinare, ricco e a medio impasto, sito nel beneventano.

VENDEMMIA: ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.

