



# Falanghina del Sannio DOC

Sotto il limpido cielo turchino del Sannio  
nasce la Falanghina



- Tipologia:** Vino bianco.  
**Denominazione:** Falanghina del Sannio Doc - Dop.  
**Vitigno:** Falanghina 100%.  
**Sistema di allevamento:** Spalliera  
**Densità degli impianti:** 4000 ceppi per ettaro  
**Resa per ettaro:** 90 quintali ad ettaro  
**Caratteristiche del suolo:** Argilloso calcareo  
**Epoca di vendemmia:** Fine Settembre, inizio di ottobre.  
**Vinificazione:** decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.  
**Materiale delle vasche di fermentazione:** Acciaio Inox.  
**Temperatura di fermentazione:** 15°C  
**Titolo alcolometrico:** 13% vol.  
**Acidità totale:** 5,70  
**Estratto secco totale:** 20  
**Glucosio e Fruttosio:** Tracce  
**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati  
**Temperatura di servizio:** 14°  
**Naso:** Al naso si apre con aromi freschi e delicati di salvia e agrumi che poi lasciano posto a note di pesca gialla e ananas non troppo maturi. Al palato risulta fresco e sapido, piacevolmente equilibrato.  
**Al Palato:** È piacevole e persistente, equilibrato da un notevole retrogusto fruttato.  
**Abbinamenti consigliati:** Adatto per antipasti e piatti di pesce in genere, carni bianche, ottimo con la mozzarella di bufala campana, formaggi freschi a pasta morbida e torte rustiche di verdure.



- Type of Wine:** White wine  
**Denomination:** Falanghina del Sannio Doc – Dop  
**Grape variety:** Falanghina 100%.  
**Plant breeding system:** Espalier.  
**Planting Density:** 4000 vines per hectare.  
**Yield per hectare:** 9 tonnes per hectare.  
**Soil Characteristics:** Calcareous Clay  
**Harvesting time:** End of September, beginning of October.  
**Winemaking:** Static decanting of the must after a soft pressing of whole bunches; inoculation with selected yeasts, fermentation and refinement in stainless steel.  
**Fermentation temperature:** 15°C.  
**ABV:** 13% vol.  
**Acidity:** 5,70  
**Total dry extract:** 20  
**Glucose and Fructose:** Small traces  
**Colour:** Straw yellow with golden reflections.  
**Serving temperature:** 14°  
**Aromas:** Fresh and delicate aromas like sage and citrus fruits accompanied by fruit notes like peach and pineapple.  
**Taste:** Fresh, soft persistent taste, with a good acidity well balanced from a fruity aftertaste.  
**Food Pairing:** Suggested as an aperitif and for fish in general. Also ideal with white meats, buffalo mozzarella and soft young cheeses.