



LINEA  
ENOLOGICA



il nostro  
prodotto è  
la coesione  
sociale

# FALANGHINA del sannio

## CONFINE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo sottile e delicato, sapore secco.  
Si consiglia abbinamento ai migliori piatti della cucina mediterranea, in particolare, primi piatti con carboidrati e verdure, antipasti e piatti di pesce.  
Da degustare in calice di media ampiezza.  
Tenere lontano da fonti di luce e calore e conservare in ambiente a temperatura controllata (12 - 14° c),

**Temperatura di servizio: 8 - 10° c.**

**Grado alcolico: 13 % vol.**



[www.consorziotedellaterra.it](http://www.consorziotedellaterra.it)

**Vitigno:** *Falanghina 100%*

**Zona di produzione:** *Comune di Castelvenere (BN)*

**Altitudine:** *200/300 m s.l.m*

**Vigneto:** *spalliera*

**Esposizione:** *sud*

**Tipo di terreno:** *calcareo - argilloso*

**Densità per ettaro:** *4500*

**Resa per ettaro:** *120 ql/ha*

**Età media delle viti:** *15 anni*

**Epoca vendemmia:** *terza decade di settembre*

**Vinificazione:** *in bianco con pressatura soffice*

**Fermentazione:** *in acciaio a temperatura controllata*

**Affinamento:** *in acciaio*

**Confezionamento:** *bordolese tronco conica con tappo di sughero*