



Falanghina del beneventano IGT

tipologia

IGT
Falanghina del Beneventano
(Indicazione Geografica Tipica)

uve

Falanghina

gradazione

13%

zona di produzione

Provincia di Benevento

allevamento

A spalliera con potatura gujot

resa per ettaro

80 ql. x ettaro

altimetria

300 metri

lavorazione

Raccolta a mano in cassetta,
pigiata in modo soffice e
messa a fermentare a
temperatura controllata a
freddo in acciaio.

caratteristiche organolettiche

Il vino è di colore paglierino
scarico e presenta un odore
delicato, fresco e fruttato.
Di gusto asciutto, armonico,
lievemente acidulo.

