

i MILLE PER la Falanghina



FALANGHINA DEL SANNIO DOP

Uve **FALANGHINA 100%**
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**
Grado alcolico **13.45%**
Disponibilità **6.000 bottiglie**



Bicchiere consigliato **tulipano a bocca richiudente**

Temperatura di servizio **10/12 °C**

IN VIGNA

Produzione/ha **65 Q.li**
Resa Uva in Vino **60%**
Altitudine **250-300 metri slm**
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**
Sistema di allevamento **guyot**
Densità di impianto **3500 piante per ettaro**
Età media delle viti **15 anni**
Epoca di Vendemmia **prima metà di ottobre**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **Uve raccolte in cassette e sottoposte a trattamento di criomacerazione in riduzione per 10 ore a 8 °C per esaltare le caratteristiche varietali. La prima parte della fermentazione alcolica si svolge in acciaio a temperatura fra i 13 e i 15 °C. La seconda parte viene svolta in barrique dove continua la sua evoluzione per oltre quattro mesi.**
Imbottigliamento **mese di maggio successivo alla vendemmia**

DATI TECNICI

Acidità totale **5,90 g/lt**
Estratto secco **21 g/lt**
pH **3,20**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al naso si presenta con intense note fruttate con sensazioni tropicali unite a sfumature vanigliate. Al gusto è pieno, fresco e ricco, con una lunghissima persistenza gusto olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni bianche in preparazioni complesse, piatti a base di ortaggi e legumi, baccalà e altri pesci in zuppa.



Guardia Sanframondi



la guardiense

LA GUARDIENSE S.C.A
Contrada Santa Lucia, 104-105
tel. +39 0824 864034
fax +39 0824 864935
P.IVA 00041080623
www.laguardiense.it

