



**CAMPANIA FALANGHINA**  
**indicazione geografica tipica**

**Denominazione:** Campania Falanghina IGT

**Composizione:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** Guardia Sanframondi (BN)

**Anno di impianto:** 2005

**Altitudine:** 500 m s.l.m.

**Terreno:** argilloso

**Esposizione:** sud-est

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot monolaterale

**Resa:** 70 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** prima decade di ottobre

**Vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza per circa 3 mesi in acciaio, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** paglierino brillante, intenso naso floreale, poi mela, litchi, frutta secca e timo. Ricca salinità, buon corpo, con scia fruttata e persistente nel finale.

**Abbinamenti consigliati:** riso venere con zucchine e gamberetti; fish & chips; insalata di pollo.

**Formati disponibili:** 0,375L; 0,75L