



## Falanghina del Taburno Doc

**Uve:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno

**Esposizione e altimetria:** terreni collinari dai 200-600 metri s.l.m. esposti a sud-est

**Tipologia del terreno:** marne argillose calcaree

**Sistema di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot

**Densità dell'impianto:** 1600/3500 viti per ettaro

**Epoca di vendemmia:** fine settembre, raccolta manuale in piccoli recipienti

**Tecnica di vinificazione:** Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15° C in serbatoi di acciaio inox, segue affinamento in acciaio sulle fecce fini.

**Caratteristiche organolettiche:** Il colore è giallo paglierino intenso, l'odore fruttato ricorda l'ananas e la pera matura. Si presenta morbido al gusto e con un'elevata persistenza aromatica.

