

BENEVENTO FALANGHINA TESSALE



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 q.l. per ettaro

Altimetria

300 metri

Lavorazione

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

Caratteristiche organolettiche

Presenta al naso una ampia varietà di
sensazioni olfattive, dalla banana all'a
nanas, dalle floreali a quelle vanigliate.
Al gusto è prepotente, ricco, morbido
e pieno, con una lunga persistenza
gusto-olfattiva.

Appellation

IGT
Falanghina del Beneventano
(Typical Geographic Identification)

Grape mix

Falanghina

Alcoholic content

13%

Production area

Province of Benevento

System of cultivation

Espalier with gujot pruning

Yield per hectare

80 t / ha

Altitude

300 metres

Vinification

Picked by hand in boxes, it is
softly pressed and fermented
cold at a controlled
temperature in steel.

Organoleptic features

The nose shows a rich variety of
aromatic sensations from banana
to pineapple, from floral to vanilla.
The flavours are rich, soft and full
with a long finish.