



Svelato

Anno di produzione: 1998

Quantità: 75 cl

Vol: 14% vol

Falanghina



Denominazione	Falanghina del Sannio DOP
Zona di produzione	Colline Guardiesi
Altimetria	400-450 m slm
Tipologia dei terreni	Argilloso-calcareo, ricco di scheletro
Ceppi per ettaro	3500/4000 ceppi ha
Sistema di allevamento	Spalliera Guyot
Resa per ettaro	60/80 q/ha
Affinamento	4/6 mesi su fecce fini
Caratteristiche organolettiche	Al colore si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli, l'odore fruttato di mela, ananas e fiori di campo con toni minerali. Al gusto morbido con elevata persistenza aromatica.