

FALANGHINA SANNIO

D.O.C.

CODICE EAN 8 015283 001967
CARTONI DA 12 BOTTIGLIE-12 COLLI A STRATO X 5 FILA
COMPOSIZIONE BANCALE:
CARTONI DA 6 BOTTIGLIE-24 COLLI A STRATO X 5 FILA



falanghina
sannio
doc



IOVINE
azienda vinicola dal 1890



COMMENTARIO: *La falanghina è un vino di grande storia e tradizione, così denominato per il tipico sistema di allevamento adottato, dove la vite è sostenuta da un palo detto in latino «falange»*



COLORE: *Paglierino con riflessi smeraldo.*



ODORE: *Intenso, floreale persistente.*



SAPORE: *Delicato, fresco, leggermente acidulo.*



TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8-10 °C



TENORE ALCOLICO: 12,5 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE: *Comuni di Torrecuso e Ponte (BN).*



VITIGNO: *Falanghina 100%*



TERRENO: *Argilloso, calcareo.*



SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Spalliera.*



EPOCA DI VENDEMMIA: *Inizio settembre.*



PRODUZIONE PER ETTARO: *Cento quintali.*

iovine.eu
info@iovine.eu
Tel. 081.8792123
Fax 081.3934273
Via Nazionale 46
Pimonte (Na) Italia



tenuta
IOVINE
azienda vinicola dal 1890