



Falanghina del Sannio

DOP

Vitigno/Uve:	Falanghina 100% raccolte in cassetta.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	350 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In bianco a temperatura controllata con fermentazione di circa 7 giorni.
Resa per ettaro:	10.000 kg.
Periodo di raccolta:	Terza decade di settembre.
Affinamento:	Acciaio.
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdolini.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Falanghina 100%, collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>350 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Direct pressing at controlled temperature, ca. 7 days of fermentation.</i>
<i>Yield per hectar:</i>	<i>10,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>First third of september.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>Steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Straw-coloured with pale green reflections.</i>