

# FALANGHINA

Vino biologico

**Vitigno:** Falanghina 100%

**Forma d'allevamento:** Spalliera - Guyot

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi per ettaro

**Zona di produzione:** Comune di Benevento

**Altimetria ed esposizione:** 250 m s.l.m. con esposizione Sud / Sud - Est

**Caratteristiche del Terreno:** terreni di medio impasto e terreni di struttura piu' leggera

**Resa in uva:** 90 q/Ha

**Periodo di raccolta:** terza decade di settembre

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice

**Fermentazione:** temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (15-16°C)

**Affinamento:** su fecce fini per 5 mesi - in acciaio inox

**Grado alcolico:** 13 % Vol.

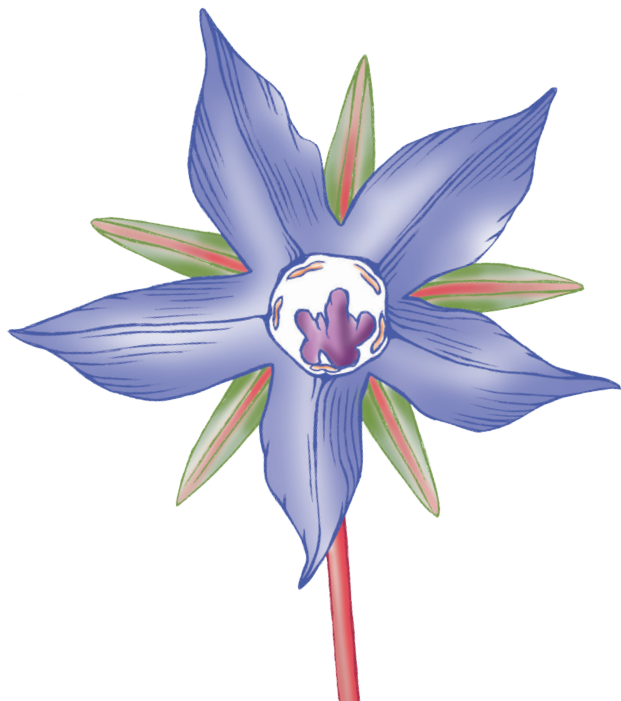
**Colore:** giallo paglierino

**Naso:** fresco e fruttato, con prevalenza di mela ed ananas, e con riconoscimenti di fiori bianchi.

**Gusto:** di grande freschezza e piacevolezza con gradevole finale morbido e fruttato

**Abbinamenti:** vino di grande equilibrio e versatilità, ideale per accompagnare i piatti classici della cucina marinara o come per aperitivo. Perfetto in abbinamento alla mozzarella di bufala.

**Temperatura di servizio:** 10 °C



  
**OPPIDA**  
AZIENDA VITIVINICOLA