



I PONTI Falanghina Campania Igp

tipologia bianco secco ad indicazione geografica protetta

vitigno 100% Falanghina

zona di produzione vigneti selezionati dell'area della provincia di Benevento, Avellino

terreni in prevalenza argilloso, limoso, ricco di scheletro, con esposizione a sud-est ed un'altitudine media di 300 m. s.l.m.

sistema di allevamento il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 90 q/ha

età media delle piante 15 anni

epoca di raccolta raccolta manuale intorno alla fine settembre, prima decade di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 Kg

vinificazione ed affinamento vinificazione in bianco in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 16 °C - 18 °C e due mesi di sur lie. Affinamento in bottiglia due mesi

esame organolettico di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori di frutta tropicale, pesca, banana e fiori bianchi. Al gusto, fresco, persistente, morbido con retrogusto di frutta tropicale

abbinamenti gastronomici si abbina a zuppe di pesce, crostacei, primi piatti a base di pesce e secondi piatti di pesce al forno

temperatura di servizio 12 °C - 14 °C