



Vesyra

## Falanghina Frizzante Campania

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Falanghina

**Zona di produzione:** area di produzione DOCG Taburno

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** calcarei, tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Densità di impianto:** 1600/3500 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 10000

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione un po' anticipata con raccolta a mano. Dopo la pressatura diraspatura e pressatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 12° C in serbatoi di acciaio, segue un breve affinamento sulle fecce fini. Il vino base ottenuto viene fatto rifermentare in autoclave.

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino scarico, si presenta alla vista con presenza di piccola effervescenza. Al naso fragrante, fruttato intenso specie frutta esotica, fresco profumato, dove esprime il suo equilibrio e la sua perfetta corrispondenza aromatica

**Alcol svolto (% in volume):** 11%

**Abbinamenti:** si accompagna con antipasti di terra e di mare, primi piatti a base di pesce, carni bianche, ideale da abbinare alla pizza.

**Formati:** 0,75 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

**Tel.:** 0824 876372

**Mail:** info@torrevarano.it

**Web:** www.torrevarano.it