



# Niche

## Falanghina IGP Beneventano

*Indicazione Geografica Protetta*

**Uve:** Falanghina 100%

**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:** 5000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 5000

**Epoca di vendemmia:** le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per coglierne l'abbattimento delle temperature durante la notte. La raccolta tra seconda e la terza decade di ottobre in avanzata maturazione

**Tecniche di vinificazione:** dopo un monitoraggio in campo dello stato fitosanitario e dell'andamento della maturazione, le migliori uve vengono raccolte a mano in cassette con un peso medio di 16 kg. Dopo la diraspatura avviene una breve macerazione a freddo (criomacerazione) per favorire l'estrazione della complessa carica aromatica dalle vinacce, precede una fermentazione in barriques a bassa temperatura a 12 °C poi segue sur lies per 5 mesi ed avvio della fermentazione malo lattica spontanea. Segue affinamento per 6 mesi in barriques e 6 in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo con riflesso dorato al profumo intenso, estremamente fruttato che ricorda la mela matura e frutta tropicale con sentori di vaniglia elegante. Al gusto intenso, di corpo asciutto che ricorda la tipicità del vitigno.

**Alcol svolto:** 13/14,5%

**Abbinamenti:** accompagna piatti a base di pesce importanti, crudi (scampi ed ostriche) carni bianche e formaggi mediamente stagionati. Va servito alla temperatura di 12°C

**Formati:** 0,75 / 1,5 / 3 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

**Tel.:** 0824 876372

**Mail:** info@torrevarano.it

**Web:** www.torrevarano.it