



# Taburno Falanghina del Sannio

*Denominazione di Origine 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:** tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 3000/4000 per ettaro

**Resa uva Kg/ha:** 9000

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura controllata di 12° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, con aroma delicato densamente floreale. In bocca si presenta ampio e di corpo, con persistenza di fiori di agrumi, pera matura e frutta esotica

**Alcol svolto:** 12/14%

**Abbinamenti:** ideale con antipasti di mare e terra, primi delicati, pesce, formaggi di media stagionatura e mozzarella di bufala

**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