



**Falanghina del Sannino doc**  
*annata 2021*

**ZONA DI PRODUZIONE:** provincia di Benevento

**VITIGNO:** minimo Falanghina 85%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/12 gradi

**CARATTERISTICHE:** Vino bianco fermo che si presenta di colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Il profumo è fine floreale fruttato; emergono ananas, pera e agrumi.

Al gusto risulta fresco e equilibrato .

**VINIFICAZIONE:** L'uva raccolta in piccole cassette viene subito conferita in cantina dove viene raffreddata ad una temperatura di 8/10 gradi C. Diraspatura e macerazione per 12 15 ore in un apposito maceratore a temperatura controllata di 8 gradi C. Pressatura soffice, pulitura dei mosti con decantazione a freddo.

**CASA VITIVINICOLA:** Colli Di Castelfranci



Falanghina del Sannino doc

Gradazione 13%

**Appuntamento di venerdì 06 ottobre**