



BENEVENTO FALANGHINA I.G.T

La falanghina, prodotta con il nome Poggi Reali, proviene dai migliori vigneti del beneventano scelti accuratamente da Guido Marsella.

La sua prima vendemmia nasce nel 2007 e segue la lavorazione classica aziendale.

Vinificazione: vasi vinari in acciaio inox AISI 316

Commercializzazione: circa 12 mesi dalla vendemmia

Uve: 100% Falanghina

Terreno: argilloso-calcareo

Altitudine: 500 metri s.l.m.

Età vigneti: 20 anni

Densità d'impianto: 3500 ceppi/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Periodo raccolta: fine Settembre

Resa per ettaro: 75/100 Ql

Acidità totale: 6,00

Estratto secco totale: 22

Temperatura per servire: circa 12°C

