



## 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

