



# MONTESOLE®

## MONTESOLE FALANGHINA DEL SANNIO DOC



<b>Annata di vendemmia</b>	2018
<b>Tipologia</b>	Bianco a Denominazione di Origine Controllata
<b>Gradazione alcolica</b>	12,60% vol
<b>Uve</b>	100% Falanghina
<b>Caratteristiche visive</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Caratteristiche olfattive</b>	Intensi profumi floreali con note di frutti esotici maturi, banana e pesca gialla
<b>Caratteristiche gustative</b>	Gusto fresco e raffinato, delicata mineralità
<b>Temperatura di servizio consigliata</b>	12°C
<b>Abbinamento</b>	Antipasti e aperitivi a base di frittiture di pesce e verdure leggere, Sauté di cozze, Spaghetti alle vongole, Spigola all'acqua pazza, insalate di mare
<b>Shelf life</b>	Fino a 24 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco (10-11° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>N. di bottiglie prodotte</b>	130.000
<b>Primo anno di produzione</b>	1998
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati dell'area D.O.C. Falanghina della provincia di Benevento, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
<b>Età media dei vigneti</b>	16 anni
<b>Rese</b>	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,47 Kg/l
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
<b>Dati analitici</b>	Ph 3,20, Acidità totale 6,30 g/l, Zuccheri residui 2,7 g/l, Estratto secco totale 20,9 g/l, SO <sub>2</sub> libera 26 mg/l

Un bianco secco di gran classe interamente prodotto dalle uve del vitigno Falanghina, selezionate ogni anno da Montesole nei piccoli comuni appartenenti alla provincia di Benevento. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, risulta delicato e floreale all'olfatto, con note di frutta bianca esotica, banana e pesca gialla. Il gusto fresco e raffinato assieme alla delicata acidità rendono perfetto l'abbinamento con aperitivi e antipasti a base di frittiture di pesce e verdure. Ottimi gli accoppiamenti con insalate di mare, caponate alla caprese, spaghetti alle vongole e piatti tipici della cucina mediterranea estiva.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**  
C.C.I.A **104385**  
R.I. **AV 172**  
Cod. ACCISA **AV V00007C**

**MONTESOLE s.r.l.**  
**83038 SERRA DI MONTEFUSCO**  
**AVELLINO ITALIA**

Tel. **++39.0825.963972**  
Fax. **++39.0825.963970**  
e-mail **info@montesole.it**  
Sito **www.montesole.it**