

# QUADRIGATO

FALANGHINA DEL SANNIO DOP



**Vitigno:** Falanghina 100%  
**Forma d'allevamento:** Spalliera - Guyot  
**Densità d'impianto:** 2500/3500 ceppi per ettaro  
**Zona di produzione:** Comuni di Guardia Sanframondi e Torrecuso  
**Altimetria ed esposizione:** 200/300 m s.l.m. con esposizione Sud, Sud - Est  
**Caratteristiche del Terreno:** terreni di medio impasto e terreni di struttura piu' leggera  
**Resa in uva:** 90 ql/Ha  
**Periodo di raccolta:** terza decade di settembre  
**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice  
**Fermentazione:** temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (15-16°C)  
**Affinamento:** su fecce fini per 5 mesi - in acciaio inox  
**Grado alcolico:** 13 % Vol.

**Colore:** giallo paglierino  
**Naso:** fresco e fruttato, con prevalenza di mela ed ananas, e con riconoscimenti di fiori bianchi.  
**Gusto:** di grande freschezza e persistenza con gradevole finale morbido e fruttato  
**Abbinamenti:** vino di grande equilibrio e versatilità, ideale per accompagnare i piatti classici della cucina marinara, come per aperitivo  
**Temperatura di servizio:** 10 °C



Soc. Agr. TerreNovae s.r.l.

C. da Taverna Vecchia, 82034 Guardia Sanframondi (BN)  
tel/fax: +39 0824 864296 - e.mail: info@quadrigato.com - www.quadrigato.com

P.Iva 01594190629 - PEC: terrenovae@pec.it - IBAN IT96A0538715000000001434558