

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