





TENUTA GAGLIARDI

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: colline del Sannio Beneventano.

Ubicazione vigneti: 300 s.l.m.

Uvaggio: Falanghina 100% in purezza.

Tipo di terreni: argilloso calcareo.

Esposizione vigneto: sud ovest.

Epoca vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: pigiatura morbida, criomacerazione e in seguito pressatura soffice.

Fermentazione: con controllo della temperatura.

Affinamento: in acciaio e in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,50 - 6,00 per mille.

Residuo zuccherino: tracce.

Estratto secco: 22,00.

Confezionamento: bordolese storica, tappo in sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso di frutta, banana e mela verde, sapore secco, sapido, senza asperità.

Temperatura di servizio: 9 - 10°C.

Abbinamenti consigliati: primi piatti a base di verdure o pesce.

Bicchieri da degustazione consigliato: calice di media ampiezza.

