



Colline del Sole

# Falanghina Sannio D.O.C.

Prodotto in purezza varietale dall'omonimo vitigno, ha un colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Si presenta elegantemente fruttato, con sentori di mela, banana e gelsomino. Il sapore è secco, delicato ed armonioso. Aromaticamente molto marcato. Si accompagna bene a pietanze di pesce, crostacei e formaggi.

**Area di produzione:**

Arpaiese, nell'area di produzione della falanghina del beneventano, posizione di mezza-collina esposta a sud con altitudine di 250 m. s.l.m. Terreno argilloso compatto.

**Vitigno:**

Falanghina 100%.

**Sistema di allevamento:**

La forma di allevamento dei vigneti è a guyot. Condotta con metodo di agricoltura integrata. La produzione per ettaro è di 80/90 q.li.

**Vinificazione:**

Raccolta manuale e sistemazione in cassette di plastica max di peso 20 Kg., eseguita nella prima metà di ottobre. Pigia-diraspatura, e criomacerazione. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata 20/25 giorni.

**Caratteristiche:**

Colore giallo paglierino molto luminoso, profumo intenso e floreale. Sapore asciutto pieno e morbido.

**Abbinamenti:**

Abbinamenti: Eccezionale sui frutti di mare e sulle ostriche o piatti di pesce saporiti.

**Enologo:** Roberto Iommazzo.



Azienda Agricola Vitivinicola  
Contrada Bosco, 41, Torrioni (AV)  
collinedelsole@hotmail.it  
www.collinedelsole.it

Acidità totale	ph	%Vol
6,00	3,40	13