

Produttore Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.

Enologo Carmine Ferrara

Zona di Produzione Taburno, colline del comune di Ponte, esposizione sud-ovest 300 mt slm

Terreno Calcereo con roccia di tufo affiorante

Vitigno Falanghina 100%

Resa per Ettaro 100.qli

Vendemmia Metà settembre, raccolta manuale in cassette

Vinificazione Macerazione a freddo delle bucce, soffice, a temperatura controllata

Gradazione 13%

Maturazione in acciaio prima di andare in bottiglia in primavera.

Caratteristiche e Affinamento

La Falanghina si connota alla vista per il colore giallo paglierino, con note verde tenue. All'olfatto si apre con un ricco corredo aromatico di eleganti note floreali e si esprime con una della maturità di frutto, con netti richiami a quella esotica. In bocca, ampio, perfettamente sostenuto da un'ottima freschezza.

Adatto per gli aperitivi, gli abbinamenti al cibo, mozzarella, pizza, pietanze di pesce.

DIANA

Taburno Falanghina del Sannio Denominazione di origine Controllata

Producer Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.

Enologist Carmine Ferrara

Production Zone Taburno mount, of Ponte, Sannio, Campania Region, with south-west exposure 300 msl

Terroir, soil Predominantly limestone

Varietal grape Falanghina 100%

Grape yield 100q.li hectare

Harvest September, manual harvest in cases

Vinification Cold maceration on the skins, soft, temperature-controlled

Alcool 13%

After malolactic fermentation, maturation in steel before going into the bottle in springtime.

Characteristic and affinement

Straw yellow in colour with elegant aromas of mature exotic fruit. Full in the mouth, finishing nicely and supported by an optimal freshness.

Drink fresh, for appetizer and complete harmony with mozzarella, pizza, but fish dishes.

