

Irpinia Falanghina D.O.C.

ANNATA
2014

UVAGGIO
100% Falanghina

TIPOLOGIA
Bianco a Denominazione di Origine Controllata

GRADAZIONE ALCOLICA
13,15%

ACIDITA' TOTALE
6,5 g/l
SO₂ LIBERA
29 mg/l
ZUCCHERI RESIDUI
2,2 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA
Manuale in cassette da 20 kg, fine settembre

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO
3 mesi *sur lie* in serbatoi d'acciaio inox, bottiglia

COLORE
Giallo paglierino

PROFUMO
Frutta tropicale, sentori floreali

GUSTO
Fresco, secco e minerale

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 C⁰

ABBINAMENTI
Ottimo equilibrio gusto-olfattivo, consigliamo l'abbinamento con crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce, carni delicate alle erbe



Torrevigne Falanghina ha origine dall'omonimo vitigno, uno dei più antichi tra i bianchi autoctoni della Campania. Quasi certamente la Falanghina mutua il suo nome dalla *falange*, il paletto atto a sostenere la vite nei vecchi metodi di allevamento. Il territorio Irpino, coi suoi terreni argilloso-calcarei naturalmente ricchi di minerali, restituisce ogni anno un bianco unico, fresco e di eccezionale equilibrio che in pochissimi anni ha conquistato persino i più esigenti palati internazionali.



TORREVIGNE



www.torrevigne.it