



FALANGHINA

BENEVENTANO

Indicazione Geografica Tipica

Vino bianco ottenuto da uve Falanghina 100% provenienti da vigne situate nel comune di Torrecuso in provincia di Benevento. Vinificazione e affinamento interamente svolti in tini di acciaio.

White wine from Falanghina grape 100%, from vineyards in the town of Torrecuso, close to Benevento. Wine making and refining in stainless steel tanks.

Tipologia:

vino bianco

Denominazione:

Campania Igt - Igp

Vitigno:

Falanghina 100%

Prima annata prodotta:

1999

Provenienza delle uve:

Torrecuso (BN)

Altitudine dei vigneti:

300 - 450 m. slm

Sistema di allevamento:

controspalliera – guyot e pergola avellinese.

Densità di impianti:

2500 - 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro:

80 quintali ad ettaro.

Caratteristiche del suolo:

argilloso calcareo, franco sabbioso limoso.

Epoca di vendemmia:

mediamente nell'ultima settimana di settembre.

Vinificazione:

decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Materiale delle vasche di fermentazione:

acciaio inox

Temperatura di fermentazione:

16 °C

Epoca di imbottigliamento:

seconda settimana del mese di febbraio successivo alla vendemmia.

Type:

white wine

Appellation:

Campania Igt - Igp

Grape:

Falanghina 100%

First year of production:

1999

Original Vineyard:

Torrecuso (BN)

Altitude:

1,000 – 1,500 ft. asl

Growing system:

counter shoulder – guyot and typical “pergola avellinese”.

Plant density:

1,250 – 2,250 plants per acre

Yield per ac:

40sh cwt

Soil:

chalky clay, sandy and slimy

Harvest:

Last week of September in the average.

Winemaking:

soft press of whole bunches and static decanting of must; inoculum of selected yeasts, fermentation and refinement in stainless steel tanks.

Fermentation temperature:

60 °F

Bottling period:

second week of February, following harvest.