



# 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.