



# Benevento Falanghina

## IGP



Vitigno/Uve:  
Impianto vigneto:  
Altitudine vigneto:  
Terreno:  
Vinificazione:

Resa per ettaro:  
Periodo di raccolta:  
Affinamento:  
Colore:

Falanghina 100% raccolte in cassetta.  
Guyot.  
300 m s.l.m.  
Argilloso con marne calcaree affioranti.  
In bianco a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 15 giorni.  
14.000 kg.  
Terza decade di settembre.  
Acciaio.  
Giallo paglierino con riflessi verdolini.

eng

*Grapes:*  
*Vine training:*  
*Altitude of vineyard:*  
*Soil:*  
*Vinification:*

*Yield per hectare:*  
*Period of harvest:*  
*Ageing:*  
*Colour:*

*Falanghina 100%, collected in crates.*  
*Guyot.*  
*300 m a.s.l.*  
*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*  
*Direct pressing at controlled temperature, ca.*  
*15 days of fermentation.*  
*14,000 kg.*  
*Last third of september.*  
*Steel.*  
*Straw-coloured with pale green reflections.*