

MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

LINEA SUPERIORE

Via S. Benedetto, 91
82030 PONTE
Benevento - Italia

TEL. +39 (0) 824-874878
email: info@occonvin.it



PIETRASALATA FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno principale:

Falanghina al 100% allevata in vigneti esposti a sud ovest a 300 mslm, nelle aree vitate collinari della sottozona Taburno prossime al comune di Ponte in terreni argillosi di media consistenza, in cui compare roccia tufacea affiorante, che garantiscono una resa massima di 100q/ha.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Al naso è ampio con un ricco corredo aromatico, profumi floreali di biancospino e fiori d'arancio, con un delicato sentore fruttato di frutta esotica e mela verde. In bocca mostra gradevole freschezza, sostenuta da una adeguata acidità e una buona persistenza.

Vendemmia e vinificazione:

La raccolta avviene a metà settembre, rigorosamente in cassette. Le uve dopo diraspapigiatura vengono pressate sofficientemente e il mosto, caricato in serbatoi d'acciaio, dove subisce una fermentazione a temperatura controllata, mantenuta al di sotto di 18° C. Dopo l'illimpidimento naturale, si travasa in contenitore d'acciaio dove sosta in attesa dell'imbottigliamento

Abbinamento:

Primi piatti, pesce e crostacei, particolarmente indicato il baccalà fritto della cucina campana.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.

CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	PIETRASALATA FALANGHINA DEL SANNIO DOC	13	75 cl	29,9	8,3	1,38	
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6		33x26x31,5	16,56	6 STRATI DA 12 CARTONI		169,5	