

CAMPANIA



GESTILENTI

FALANGHINA DEL SANNIO D.O.P.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Beneventane dei comuni di Guardia Sanframondi, Castelvenere, San Lorenzo M. San Lupo.

VITIGNO

100% Falanghina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il periodo di raccolta va dal 25 settembre al 7 ottobre.

Dopo la pressatura soffice e la conseguente fermentazione a temperatura controllata,

Segue l'affinamento in acciaio.

L'imbottigliamento avviene nel mese di febbraio.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

PROFUMO

Intenso, persistente, floreale, leggermente acidulo.

SAPORE

Immediato, molto fresco, con leggera nota finale di mandorla.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/13°C.