

COLLI DI CASTELFRANCI



GINES

SANNIO FALANGHINA DOC



Tipologia

Bianco - Sannio Falanghina DOC

Abbinamento

Antipasti e pesce in genere. Carni bianche

Uve

Falanghina

Produzione

60 quintali di uve

Vinificazione

Diraspatura e separazione delle vinacce, fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata.

Temperature

9 - 10 °C

La Falanghina è un vitigno che ha, probabilmente, origini antichissime. Infatti, sembra fosse coltivato già in epoca romana. Attualmente è diffuso soprattutto in Campania ed in particolare nel Sannio. Il vino ottenuto da Falanghina è di colore giallo paglierino tendente al dorato con profumi intensi e fruttati. Il sapore evidenzia una buona morbidezza ed una piacevole persistenza gusto olfattivo.