

Falanghina
Denominazione di Origine Controllata
Taburno



Kissòs

SCHEDA TECNICA

Varietà: Falanghina 100%

Denominazione: Doc Taburno

Zona di Produzione: Colline Torrecusane

Esposizione e Altimetria Vigneti: esposti a sud-est a 300/380 m s.l.m. circa

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità: 2500 ceppi per Ha

Epoca di Vendemmia: Con Una Raccolta Manuale nella Seconda Decade di Ottobre Vengono Selezionate le Migliori Uve di Annate Particolari

Vinificazione: Pressatura Soffice delle Uve, Defecazione Statica a Freddo Fermentazione Alcolica a Temperatura Controllata intorno ai 5°C per circa 10 mesi.

Affinamento: 2 mesi di acciaio il resto in bottiglia

SCHEDA ORGANOLETTICA

Analisi Visiva: Colore giallo solare

Analisi Olfattiva: Estremamente fruttato, complesso di frutta esotica matura, mango, papaya, ananas, passiflora e acacia.

Analisi Gustativa: Pieno, caldo, morbido, con un'ottima persistenza che rispecchia le sensazioni olfattive.

Abbinamenti: Formaggi erborinati, pecorini molto stagionati e piccanti.

Temperatura di Servizio: Servire a 12/14°C

Alcol: 14% vol.



CANTINE TORA

via Tora II - Torrecuso (BN)
tel./fax 0824 872254
info@cantinetora.it
www.cantinetora.it