

Falanghina
Denominazione di Origine Controllata
Taburno



SCHEMA TECNICA

Varietà: Falangina 100%

Denominazione: Doc Taburno

Zona di Produzione: Colline Torrecusane

Esposizione e Altimetria Vigneti: Esposti a Sud-Est a 300/380m s.l.m. circa

Sistema di Allevamento: A Spalliera

Densità: 2500 ceppi per Ha

Epoca di Vendemmia: Manuale nella seconda decade di Ottobre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, defecazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata

SCHEMA ORGANOLETTICA

Analisi Visiva: Di colore giallo intenso

Analisi Olfattiva: Molto fruttato con sentori di ananas, pera, magnolia e miele

Analisi Gustativa: Secco, Morbido, Caldo con una buona persistenza che amplifica le note odorose percepite olfattivamente

Abbinamenti: Da tutto pasto con preparazioni a base di pesce nonché alle tipiche frittiture Italiane, con crostacei, carni bianche e a formaggi

Temperatura di Servizio: 8/10 °C

Alcol: 13/14 % vol



CANTINE TORA

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