

Falaghina  
Denominazione di Origine Controllata  
Taburno



THIATOS

#### SCHEMA TECNICA

Varietà: Aglianico 100%

Denominazione: IGT Campania

Zona di Produzione: Colline Torrecusane

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

Sistema di allevamento: Raggiera

Densità: 1500 ceppi per Ha

Vendemmia: nella prima decade di Novembre raccolta a mano

Vinificazione: Macerazione a Temperatura Controllata a

25/27 °C per 8 giorni

Affinamento: Acciaio per circa 7 mesi e in bottiglia fino alla commercializzazione

#### SCHEMA ORGANOLETICA

Analisi Visiva: Rosso rubino scuro

Analisi Olfattiva: Fruttato con sentori che ricordano frutta rossa matura, confettura di ciliegie e molto minerale

Analisi Gustativa: Secco, caldo, morbido, con tannini ben fusi ed eleganti.

Abbinamenti: Vino da tutto pasto, si sposa perfettamente con sughi di carne rossa.

Temperatura di Servizio: Servire a temperatura ambiente

Alcol: 13% vol.



CANTINE TORA

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