CANTINE TORA

FALANGHINA DEL SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA TABURNO

PRIMA ANNATA PRODOTTA	2007
DENOMINAZIONE	Taburno – Falanghina del Sannio DOC
VITIGNO	Falanghina 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Colline Torrecusane
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA VIGNETI	Esposti a Sud-Est a 300/380m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
NUMERO CEPPI/HA	4000
PRODUZIONE UVA/HA	80
PRODUZIONE PER PIANTA	> 1.5 Kg per pianta
BOTTIGLIE PRODOTTE	20.000 anno
VENDEMMIA	Le uve sono state raccolte nella prima decade di Ottobre manualmente
VINIFICAZIONE	La pressatura soffice e la decantazione statica precedono la fermentazione alcolica a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	In bottiglia per 3 mesi
POTENZIALE DI AFFINAMENTO	2 – 5 anni

CARATTERISTICHE	
ANALISI VISIVA	Giallo intenso
ANALISI OLFATTIVA	Estremamente fruttato, complesso di frutta esotica matura, mango, papaya, passiflora e acacia.
ANALISI GUSTATIVA	Secco, caldo, morbido, con un'ottima persistenza che amplifica le note olfattive percepite in precedenza.
ABBINAMENTI	Aperitivi, Antipasti di mare e primi piatti, pesce alla brace o in umido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 12 °C
ALCOL	13 %

CANTINE TORA
Località Tora II, 18
Torrecuso (BN)

+39 0824 872 406
info@cantinetora.it
www.cantinetora.it