

# KISSÒS

**TABURNO  
FALANGHINA DEL SANNIO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA**

<b>PRIMA ANNATA PRODOTTA</b>	2007
<b>DENOMINAZIONE</b>	Falanghina del Sannio DOP
<b>VITIGNO</b>	Falanghina 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline Torrecusane
<b>ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA VIGNETI</b>	Esposti a Sud-Est a 300/380 m s.l.m.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Controspalliera / Guyot
<b>NUMERO CEPI/HA</b>	4000
<b>PRODUZIONE UVA/HA</b>	80
<b>PRODUZIONE PER PIANTA</b>	2 kg per pianta
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	6000/7000 per annata
<b>VENDEMMIA</b>	Uve selezionate e raccolte rigorosamente a mano solo nelle migliori annate
<b>VINIFICAZIONE</b>	Con una pressatura soffice ed una decantazione statica si passa alla fermentazione a basse temperature
<b>AFFINAMENTO</b>	A fine fermentazione sulle fecce fini e almeno due anni in bottiglia
<b>POTENZIALE DI AFFINAMENTO</b>	5-8 anni
<b>CARATTERISTICHE</b>	
<b>ANALISI VISIVA</b>	Giallo Oro Dorato
<b>ANALISI OLFATTIVA</b>	Notevole il corredo odoroso, richiama note floreali di ginestra e di frutta esotica disidratata con un netto richiamo al miele di agrumi.
<b>ANALISI GUSTATIVA</b>	Secco, caldo piuttosto morbido, con una grandiosa persistenza che amplifica le note odorose percepite all'olfatto
<b>ABBINAMENTI</b>	Piatti di mare ricchi di condimenti, carni bianche e rosse formaggi di media stagionatura.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12 - 14 °C tenendo conto che amplifica le sue sensazioni olfattive man mano che si ossigena.
<b>ALCOL</b>	13,5 - 14,5 %

