



VITIGNO: Falanghina (100%)  
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.  
ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in territorio della D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot  
RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro  
EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre; raccolta a mano  
VINIFICAZIONE: in purezza.  
Dopo diraspatura e pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto viene fermentato in bianco, ad una temperatura controllata di 12° C in serbatoi di acciaio.  
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di agrumi, pera matura e frutta esotica, gusto asciutto, giustamente acidulo, di buon corpo e persistenza.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8°/10°C.

*GRAPES: Falanghina (100%)  
APPELLATION: Denominazione di Origine Protetta – D.O.P.  
PRODUCTION AREA: in territory of D.O.P. Taburno Falanghina del Sannio  
PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: controspalier (Guyot system)  
GRAPE YIELD: 70 quintal per hectare  
HARVEST: first half of October; hand picked  
WINE MAKING PROCESS: purely, through soft pressing of grapes and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks  
PROFILE: this classic and noble wine shines a straw-hay color, has an aromatic-floral nose and is dry and fruity on the palate  
SERVING TEMPERATURE: tasting at 8°/10°C.*



TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO  
D.O.C.