1812

Fattoria La Rivolta

Falanghina del Sannio

DOP Taburno

Dal greco “falango” ovvero “palo”, in quanto i greci importarono la vite in Italia meridionale legata al palo di legno. Insieme all’aglianico è il vitigno più diffuso nel Sannio e in Campania.

Vitigno: 100% Falanghina
Bottiglie: 60000 ca
Produzione media per ettaro: 70q
Vendemmia: manuale
Colore: giallo paglierino
Periodo vendemmia: fine settembre **Fermentazione:** 1 criomacerazione + 15
Sensazioni gusto/olfattive: note di pesca a polpa gialla, floreale. Vino spiccatamente fresco e sapido con note agrumate
Abbinamenti gastronomici: pesce alla griglia, frutti di mare, formaggi a media stagionatura, legumi in zuppa
Temperatura di servizio: 10°/ 12°

From the Greek "falango" or "pole", as the Greeks imported the vine in southern Italy tied to the wooden pole. Together with Aglianico it is the most widespread grape variety in Sannio and Campania.

Grape variety: 100% Falanghina
Bottles: 60000 approx
Average production per hectare: 70q
Harvest: manual
Color: straw yellow
Harvest period: end of September
Fermentation: 1 cryomaceration + 15
Taste / olfactory sensations: notes of peach, yellow pulp, floral. Distinctly fresh and savory wine with citrus notes
Food matches: grilled fish, seafood, medium-aged cheeses, legumes in soup
Serving temperature: 10 ° / 12 °