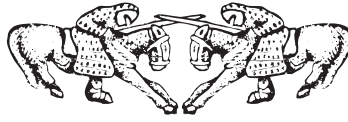


1812



Fattoria La Rivolta

Sogno di Rivolta

Beneventano Bianco IGP



Nato dal sogno di creare un vino unico, è il frutto del felice incontro di 3 bianchi sanniti: la freschezza della falanghina, il fruttato del fiano e la sapidità del greco. Fermentazione in barriques

Vitigno: 50% falanghina 25% greco 25% fiano

Bottiglie: 7000 ca

Produzione media per ettaro: 60 q

Vendemmia: manuale

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Periodo vendemmia: inizio ottobre

Fermentazione: barriques + fermentino di acciaio inox

Invecchiamento: 6 mesi in barriques di rovere

Sensazioni gusto/olfattive: note spiccate di pesca e frutta esotica. Al gusto una buona acidità, persistente e sapido

Abbinamenti gastronomici: crudi di mare, pesce grigliato, carni bianche, formaggi a pasta cruda, zuppe di legumi

Temperatura di servizio consigliata: 10° / 12°

Born from the dream of creating a unique wine, it is the fruit of the happy meeting of 3 Samnite whites: the freshness of Falanghina, the fruity of Fiano and the sapidity of Greek. Fermentation into barriques

Grapes: 50% Falanghina 25% Greco 25% Fiano

Bottles: 7000 approx

Average production per hectare: 60 q

Harvest: manual

Color: straw yellow with golden reflections

Harvest period: early October

Fermentation: barriques + stainless steel fermenter

Aging: 6 months in oak barriques

Taste / olfactory sensations: marked notes of peach and exotic fruit. On the palate a good acidity, persistent and savory

Food matches: raw seafood, grilled fish, white meats, raw cheeses, legume soups

Recommended serving temperature: 10 ° / 12 °