

TABURNO

Falanghina del Sannio Taburno DOP.

La bevi e pensi ai fiori di biancospino, elegante, piena, immediata, la falanghina e' un vino nato proprio in quest'area, sopravvissuta alla fillossera. Il colore e' verdolino chiaro, si sposa a meraviglia con la mozzarella campana, oppure uno spaghetto alle zucchine.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre, Masseria Frattasi

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: 100% falanghina, piante di 45 anni

Altitudine delle vigne: 480 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



Drink it and you think of hawthorn flowers, elegant, full, immediate, the falanghina is a wine born in this area, which survived phylloxera. The colour is light green, it goes wonderfully with mozzarella from Campania, or a spaghetto with courgettes.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre, Masseria Frattasi

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina, 45-year-old plants

Altimetry: 480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Second decade of October. Selection on plants

13% VOL