BONEA

Falanghina del Sannio Taburno DOP

Dalla vigna piu' vecchia dell'azienda, un cru, un'unica particella su suolo vulcanico, il profumo di fiori di pero e di ciliegio lo rende particolare, elegante come nessun vino, un prodotto unico nella sua zona di origine, tra montesarchio e bonea sul lato sud est del Taburno.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina

Altitudine delle vigne: 500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale con selezione da una sola vigna (CRU). Terza decade di ottobre

13% VOL

From the oldest vineyard of the company, a cru, a single plot on volcanic soil, the scent of pear and cherry blossom makes it special, elegant like no other wine, a unique product in its area of origin, between Montesarchio and Bonea on the south-east side of Taburno.

DATA SHEET:

Production area: Bonea

Ground type: Clay, calcareous and volcanic deposits

Wineyard: 100% falanghina

Altimetry: 500 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual with selection from only one vineyard (CRU). Third decade of Octobe