

## 🟡 FALANGHINA

### BENEVENTANO FALANGHINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Kiwi, lime e pompelmo, citronella, gelsomino sviluppati per rimanere integri a lungo.

**UVE:** Falanghina.

**TERRENO:** collinare, ricco e a medio impasto, sito nel beneventano.

**VENDEMMIA:** ultima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.

