

FALANGHINA DEL SANNIO
TABURNO
D.O.P.



Falanghina dal termine greco-latino “Falango”, cioè “Palo”, in quanto la caratteristica della viticoltura campana è quella della “Vite legata al palo”, o sempre dal termine greco-latino “Falange”, dandogli però il significato di “Falange” del dito al quale si vorrebbe che l'acino somigli.

Falanghina, from the Greek-Latin word “Falango”, or “Pole”. The characteristic of Campania's viticulture is that of the “Vine bound to a pole”, from the Greek-Latin word “Phalanx”. The meaning is that of the finger's phalanx, to which the grape it is said to be resembling.

Annata	Giorni fermentazione
<i>Vintage</i>	<i>Fermentation days</i>
2014	15
Quantità bottiglie	Temp. max ferment.
<i>Bottles</i>	<i>Max fermentation temp.</i>
50.000	14° - 17°
Vitigno	Acidità totale in bottiglia
<i>Variety</i>	<i>Total acidity</i>
100% Falanghina	7,00 g./l.
Quintali uve per ettaro	Estratto secco totale
<i>Hield for hectar</i>	<i>Total dry extract</i>
70	25,50 g./l.
Vendemmia	Gradazione alcolica
<i>Harvest</i>	<i>Alcool</i>
Manuale, inizio Ottobre	13,50% vol.
<i>By hand, beginning October</i>	Abbinamenti
Fermentazione	<i>Excellent with</i>
<i>Fermentation</i>	Pesce arrosto, legumi, carni bianche
Fermentini d'acciaio inox	<i>Roasted fish, legumes, white meats</i>
<i>Stainless steel tanks</i>	
Temperatura di servizio	<i>Service temperature</i>
	8° - 10°