

IRPINIA FALANGHINA

Denominazione di Origine Controllata

Uve Falanghina 100%

Vigna Vigneto dei Cent'anni (550 m s.l.m.)

Suoli di coltivazione Argillosi, marnosi

Sistema di allevamento Guyot

Epoca di vendemmia Inizio ottobre

Resa per ettaro 9 tonnellate

Fermentazione 10-15 giorni a temperatura controllata

Affinamento 2 mesi in bottiglia

Colore Giallo paglierino

Profumo Intenso e persistente, sentori di fiori e frutta

Gusto Persistente e sapido

Servizio 10°-12° C

Abbinamenti Antipasti, pesci, verdure.

Grapes Falanghina 100% **Vineyard** Vigneto dei Cent'anni (550 m a.s.l.) **Cultivation floors** Sandy, marly **Training system** Guyot **Harvest period** Beginning of October **Yield per hectare** 9 tons **Fermentation** 10-15 days at controlled temperature **Wine Aging** 2 months in bottle **Color** Yellow straw yellow **Aroma** Intense and persistent, hints of flowers and fruit **Taste** Persistent and savory **Service** 10 °-12 ° C **Pairings** Appetizers, fish, vegetables.



CANDRIANO®

Candriano Azienda Agricola
di Antonello Salerno
Contrada Pianomarotta, 21
83057 Torella dei Lombardi (Avellino)

tel. 0827 44025
cell. 333 7075437
info@candriano.it
www.candriano.it