



CLEMENTE

VITICOLTORI IN MONTESARCHIO DAL 1775



FALANGHINA

FALANGHINA BENEVENTANA IGP

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata 14° / 16°C.
Affinamento in acciaio per alcuni mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino più o meno intenso. Profumi di frutta bianca, note floreali di ginestra. Pieno e succoso nella sua mineralità al gusto, fresco, ed aromatico.

ZONA DI PRODUZIONE	Montesarchio, Tocco Caudio
TERRENO	Argilla, depositi calcarei e vulcanici
VITIGNO	100% falanghina di due biotipi
ALTIMETRIA	Da 380 a 700 metri slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Impianto a filari con potatura guyot
VENDEMMIA	Manuale. Prima decade di ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	12°
PRODUZIONE ANNUALE	4000 bottiglie

www.masseriaclemente.it

Azienda Agricola Clemente Riccardo
Via Benevento 78, 82016 Montesarchio BN
P. Iva 01700180621 - C.F. CLMRCR96H1A783H
Telefono e Fax (+39) 0824 834392 Mobile: (+39) 327 5643188
E-mail: info@masseriafrattasi.it - Web: www.masseriafrattasi.it