

— HORATIO · PAUPISI (BN)

Campo ai confini

FALANGHINA DEL SANNIO DOP – ANNATA 2025



DENOMINAZIONE	ANNATA	VITIGNO	ZONA DI PRODUZIONE
Falanghina del Sannio DOP	2025	Falanghina 100%	Paupisi (BN) e Vitulano (BN)

Viticoltura

TERRENO	Argilla, depositi calcarei e vulcanici
ALLEVAMENTO	Impianto a filari con potatura a guyot
DENSITÀ	3300 ceppi per ettaro
RESA	80 q.li/ha

Vinificazione

RACCOLTA	Manuale, 70% seconda decade di settembre, 30% prima decade di ottobre
FERM. ALCOLICA	Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene stabulato a 1,5°C per 15 giorni, poi fermenta a 14-16°C per 20 giorni in acciaio
FERM. MALOLATTICA	Non svolta
AFFINAMENTO	6 mesi su fecce di lievito

Profilo sensoriale

COLORE	Giallo paglierino con buona vivacità
BOUQUET	Floreale (fiori bianchi), fruttato (agrumi, ananas, pesca bianca)
GUSTO	Morbido, fresco e sapido, equilibrato e persistente

Abbinamenti

Crudi di mare, spaghetti alle vongole, frittura di pesce, formaggi freschi a pasta filante.

Servizio

TEMPERATURA	10-12°C
INVECCHIAMENTO	3 anni dalla vendemmia
FORMATI	Bottiglie da 750 ml

CARATTERISTICHE TECNICHE

13,40%	6,45 g/L	<2 g/L	60 mg/L
GRADO ALCOLICO	ACIDITÀ TOTALE	RESIDUO ZUCCHERINO	SO ₂ TOTALE