



TERRE D'AIONE

VIGNAIOLI CARPENITO DAL 1867



CAMPANIA FALANGHINA

Indicazione Geografica Protetta

Denominazione: Campania Falanghina IGT.

Vitigno: Falanghina 100%.

Ubicazione Vigneti: colline torrecusane della provincia di Benevento.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud-est a 300mt s.l.m.

Natura del terreno: a medio impasto e ricco di scheletro.

Allevamento della vite: a guyot o raggiera.

Densità impianto: 3000 piante per ettaro.

Superficie: 4 ettari.

Età media della vite: 15 anni.

Resa per ettaro: 85q.

Tecniche di vinificazione: le uve raccolte e selezionate a mano subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata di 16-18° C.

Il vino successivamente affina i serbatoi di acciaio sui propri lieviti prima di essere imbottigliato.

Abbinamento: adatta per degustare aperitivi. Essendo un vino equilibrato e versatile accompagna piatti di pesce e crostacei di ogni tipo.

Prima annata prodotta: anno 2008.