

# CANTINE FOSCHINI

*fatti per piacere*



FALANGHINA DEL SANNIO DOP

DAMA LEONESSA



Ufficio ordini  
Tel / Fax +39 0824 864439  
E-mail [cantinesfoschinisrl@gmail](mailto:cantinesfoschinisrl@gmail.com)



ID Anticontraffazione  
4826

# FALANGHINA DEL SANNIO DOP

## DAMA LEONESSA

La Falanghina è un vitigno a bacca bianca, prevalentemente coltivato nelle province di Napoli, Benevento e Avellino. Molte versioni sull'origine del nome: chi afferma che deriverebbe dal termine "Falernina", cioè diretta discendente del Falerno Bianco; da "falango", cioè "palo", per il caratteristico tipo di viticoltura; da "falange" o "falangetta", secondo la tesi che vuole che l'acino ricordi le sembianze di un dito.

Falanghina is a white grape variety that grows mainly in the provinces of Naples, Avellino and Benevento. There are many versions about the origin of the name: it may derive from the term "Falernina", direct descendant of Falerno Bianco; from "falango", or "pole" for the characteristic type of viticulture. Or from "phalanx" or "fingertip" according to the thesis that says that the shape of the grape reminds that of a finger.

**Vitigno:** Falanghina 100%

**Tipo:** vino bianco fermo

**Bottiglia:** bordolese

**Formato:** 750 cl

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Denominazione:** Falanghina Del Sannio DOP

**Vendemmia:** media (settembre)

**Vigoria:** medio - alta

**Produttività:** massimo 12t per ettaro

**Peso grappolo:** 300-350 gr

**Sistema di allevamento:** filare tradizionale

**Acino:** acini sferici di piccola e media dimensione, con buccia consistente e pruinosa

**Produzione:** 10.000 bottiglie

### Caratteristiche Organolettiche

È un vino dal colore giallo paglierino.

All'olfatto presenta note floreali, con sentore di mela, pera e frutta esotica.

Al gusto risulta fresco ma morbido e persistente.

### Vinificazione e Affinamento

Le uve mature, raccolte manualmente e giunte in cantina integre, subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore, previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 16°C per circa 15 giorni.

### Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici.

Bottiglie coricate.

### Abbinamenti

Aperitivi, primi piatti di pesce anche elaborati ed a tutto pasto. Temperatura di servizio tra 10°e 12° C.

### Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free). Contiene solfiti (Contains sulphites).

**Tecnico Enologo:** Marco Ciarla

**Variety:** Falanghina 100%

**Type:** still white wine

**Bottle:** bordeaux

**Size:** 750 cl

**Alcohol content:** 13% Vol.

**Name:** Falanghina Del Sannio DOP

**Harvest:** average (september)

**Vigor:** medium - high

**Productivity:** up to 12t per hectare

**Bunch weight:** 300-350 gr

**Farming system:** traditional

**Berry:** spherical small and medium size berry, with firm and waxy skin

**Production:** 10,000 bottles

### Tasting Notes

It is a wine with a deep yellow color.

Its aroma has floral notes, with hints of apple, pear and tropical fruit.

The taste is fresh but soft and persistent.

### Vinification

The ripe grapes are harvested by hand and reach the cellar intact. In the cellar they are softly pressed. After the inoculation of selected yeasts and cold static clarification, the must ferments at a temperature of 16°C for about 15 days.

### Service, How to Keep and Longevity

Keep in a cool place away from light and temperature changes. Always store the bottles horizontally.

### Food Pairings

Perfect with appetizers, main courses of fish – also elaborate dishes - and also for the whole meal. Serving temperature between 10 ° and 12 °C.

### Allergens content

Not latex free.

It contains sulphites.

**Winemaker:** Marco Ciarla

