



disponibile in formato da 75cl e 37,5cl

DIANA

TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno principale:

Falanghina al 100% allevata in vigneti esposti a sud ovest a 300 mslm, nelle aree vitate collinari della sottozona Taburno prossime al comune di Ponte in terreni argillosi di media consistenza, in cui compare roccia tufacea affiorante, che garantiscono una resa massima di 100q/ha.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Al naso è ampio con un ricco corredo aromatico, profumi floreali di biancospino e fiori d'arancio, con un delicato sentore fruttato di frutta esotica e mela verde. In bocca mostra gradevole freschezza, sostenuta da una adeguata acidità e una buona persistenza.

Vendemmia e vinificazione:

La raccolta avviene a metà settembre, rigorosamente in cassette. Le uve dopo diraspapigiatura vengono pressate sofficemente e il mosto, caricato in serbatoi d'acciaio, dove subisce una fermentazione a temperatura controllata, mantenuta al di sotto di 18°C.

Dopo l'illimpidimento naturale, si travasa in contenitore d'acciaio dove sosta in attesa dell'imbottigliamento.

Abbinamento:

Primi piatti, pesce e crostacei, particolarmente indicato il baccalà fritto della cucina campana.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	DIANA TABURNO FALANGHINA DOC	13,5°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166520026
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520170	17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI		165	