



MEMJE

vitigno:	Falanghina del Sannio
annata:	2023
gradazione alcolica:	13 % vol
denominazione:	IGP (<i>indicazione geografica protetta</i>)
località di produzione:	Benevento
sistema d'allevamento:	cordone speronato
sesto di impianto:	240 x 140
densità di impianto:	3.000 piante per ettaro
esposizione:	Nord – Sud
altimetria:	350 m sul livello del mare
produzione:	100 q per ettaro
epoca di vendemmia:	raccolta delle uve a mano nella prima settimana di ottobre,
vinificazione:	pressatura soffice e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, segue la maturazione in barrique di rovere francese di primo passaggio, la chiarifica e l'affinamento in bottiglia.
colore:	giallo paglierino
profumi:	aromi di pesca gialla e di mela verde
sapore:	L'acidità bilanciata lo rende piacevolmente fresco con sentori di mela, ananas e pesca gialla.
acidità:	5,70 g/litro
abbinamenti:	antipasti, aperitivi, piatti di pesce.