Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania



FALANGHINA DEL SANNIO

IL COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

IL PROFUMO

Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi.

IL SAPORE

Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto fruttato.

CARATTERI SENSORIALI

ABBINAMENTI

Antipasti
Zuppe di pesce e crostacei

Primi piatti
Piatti a base di frutti di mare e crostacei

Secondi piatti
Pesci bianchi alla piastra e al forno.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C.

Seguici sui social

Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania



FALANGHINA DEL SANNIO

Il nome della Falanghina deriva probabilmente dall'uso dei pali detti "falange" che sin dall'antichità venivano usati per sostenere le viti.
Pur avendo testimonianze scritte solo a partire da metà Ottocento, gli esperti sostengono si tratti di un vitigno contemporaneo rispetto al Fiano e al Greco che invece risalgono al I secolo a.C.

PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Falanghina del Sannio DOC

VITIGNO

Falanghina del Sannio 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta di Apice si trova in prevalenza su un terreno a medio impasto e ricco di scheletro con un'esposizione in prevalenza a Sud-Est e un'altitudine media di 350 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 85 q/ha e circa 2,38kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

In media 15 anni.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine settembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Mastroberardino S.p.A.
Via Manfredi, 75-81
83042 – Atripalda (AV)
ITALIA

Tel. +39 0825.614111
Fax. +39 0825.614231
mastro@mastroberardino.com
www.mastroberardino.com

FORMATI SPECIALI 0,375 lt

La tenuta della FALANGHINA DEL SANNIO

Mastroberardino 1878

Il Grande Vino della Campania

La tenuta agricola, di notevole estensione, situata nel comune di Apice (Benevento), si colloca nell'areale di produzione della Falanghina del Sannio DOC.
Le particolari condizioni di altitudine ed esposizione, insieme alla natura dei suoli, favoriscono esaltanti risultati per la Falanghina.
La matrice del terreno è franco-sabbiosa, alcalina, ricca in potassio, magnesio e calcio, con ricadute sull'aromaticità delle uve.
La maturazione del frutto in tale sito è particolarmente lenta e si avvantaggia di maggiori escursioni termiche rispetto alla media dell'areale sannita.

Apice

Estensione della tenuta: 40 ettari
Suolo: medio –impasto, ricco di minerali
Vitigni coltivati: Falanghina in prevalenza
Densità di impianto: 4.500 ceppi/ha
Sistema di allevamento: guyot
Esposizione: vari versanti, in prevalenza a Nord-Ovest
Altitudine: da 300 a 600 m,s.l.m.

