



HORATIO
WINERY

CAMPO AI CONFINI
FALANGHINA DEL SANNIO DOP

DENOMINAZIONE: FALANGHINA DEL SANNIO DOP

ANNATA: 2024

VITIGNO: FALANGHINA 100%

ZONA DI PRODUZIONE: PAUPISI (BN) E VITULANO (BN)

VITICOLTURA:

- **TERRENO:** ARGILLA, DEPOSITI CALCAREI E VULCANICI
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** IMPIANTO A FILARI CON POTATURA A GUYOT
- **DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3300 CEPPI PER ETTARO
- **RESA PER ETTARO:** 80 Q.LI/HA

VINIFICAZIONE:

- **RACCOLTA:** MANUALE, 70% SECONDA DECADE DI SETTEMBRE, 30% PRIMA DECADE DI OTTOBRE
- **FERMENTAZIONE ALCOLICA:** IL MOSTO OTTENUTO DALLA PRESSATURA SOFFICE VIENE STABULATO A 1,5°C PER 15 GIORNI, POI FERMENTA A 14-16°C PER 20 GIORNI IN ACCIAIO
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** NON SVOLTA
- **AFFINAMENTO:** 6 MESI SU FECCE DI LIEVITO

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- **GRADO ALCOLICO:** 13,40%
- **ACIDITÀ TOTALE:** 6,45 G/L
- **RESIDUO ZUCCHERINO:** <2 G/L
- **SO₂ TOTALE:** 60 MG/L

PROFILO SENSORIALE:

- **COLORE:** GIALLO PAGLIERINO CON BUONA VIVACITÀ
- **BOUQUET:** FLOREALE (FIORI BIANCHI), FRUTTATO (AGRUMI, ANANAS, PESCA BIANCA)
- **GUSTO:** MORBIDO, FRESCO E SAPIDO, EQUILIBRATO E PERSISTENTE

ABBINAMENTI: CRUDI DI MARE, SPAGHETTI ALLE VONGOLE, FRITTURE DI PESCE, FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILANTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10–12°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 3 ANNI DALLA VENDEMMIA

FORMATI DISPONIBILI: BOTTIGLIE DA 750 ML



HORATIOVINI@GMAIL.COM

[\(+39\)3803770850](tel:+393803770850)

HORATIO, CONTRADA FONTANELLE N.1,
PAUPISI (BN)