

# Casella Coviello

## TABURNO

### FALANGHINA DEL SANNIO

Denominazione di Origine Controllata



**VITIGNO** Falanghina 100%

**ZONA DI PRODUZIONE** Torrecuso (BN)

**ALTITUDINE VIGNETI** 350 m/slm

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Contro spalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

**TIPO DI TERRENO** Argilloso - Calcareo

**ESPOSIZIONE VIGNETO** Sud

**DENSITÀ CEPI PER ETTARO** 3500

**RESA PER ETTARO** 90 ql/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)** 8-12

**EPOCA VENDEMMIA** Fine Settembre

**RACCOLTA**

Manuale, in piccole cassette da 15 kg

**VINIFICAZIONE**

in bianco a temperatura controllata con macerazione delle bucce

**AFFINAMENTO**

4 mesi in silos di acciaio e 2/3 mesi in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Dal colore giallo paglierino e dai profumi floreali e fruttati. Gusto equilibrato tra sensazioni morbide e leggermente acide.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10°C.

**GRADO ALCOLICO** 13% vol.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

antipasti e primi piatti di pesce e carni bianche