



**SANTA FOSCA**  
CANTINE

## SCHEDA TECNICA | FALANGHINA

**QUALITÀ | Vino Bianco**

TIPE | *Yellow Wine*

**DENOMINAZIONE | Irpinia Falanghina D.O.C.**

APPELLATION | *Irpinia Falanghina D.O.C.*

**VENDEMMIA | Seconda settimana di Ottobre**

VINTAGE | *Second week of October*

**UVAGGIO | 100% Falanghina**

GRAPE VARIETY | *100% Falanghina*

**CAPACITÀ | 0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

**ZONA DI PRODUZIONE | Venticano (Av)**

ORIGINAL VINEYARD | *Venticano (Av)*

**PAESE DI ORIGINE | Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

**TERRENO | Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

**VINIFICAZIONE | Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

**AFFINAMENTO | In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

**CARATTERISTICHE | Giallo brillante con riflessi verdognoli dal profumo fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali**

CHARACTERISTICS | *Bright yellow with greenish reflections from fresh and fruity, with intense notes of tropical fruit and hints of floral odors*

**ABBINAMENTI | Vino molto equilibrato, dai caratteri complessi e personali che si presta bene come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e crostacei**

PAIRINGS: | *Very balanced wine, complex and personal characters that can be served as an aperitif or with fish dishes and shellfish*

