



**NARDONE**<sup>®</sup>  
N A R D O N E

## Irpinia Falanghina D.O.C.

<b>Denominazione</b>	Irpinia Falanghina D.O.C.
<b>Gradazione alcolica</b>	13% vol.
<b>Vitigno</b>	Falanghina 100%
<b>Vigneto</b>	Pietradefusi
<b>Terreno</b>	argilloso calcareo
<b>Esposizione</b>	sud
<b>Altitudine</b>	280 mt./s.l.m.
<b>Densità di impianto</b>	3000 ceppi per ettaro
<b>Sistema di allevamento</b>	a spalliera con potatura a guyot
<b>Età vigneto</b>	circa 5 anni
<b>Resa per ettaro</b>	circa 70 q.li
<b>Periodo di raccolta</b>	fine settembre
<b>Tecnica di vinificazione</b>	vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	in bottiglia per 3 - 4 mesi

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

<b>Colore</b>	giallo brillante
<b>Profumo</b>	fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, agrumi e sfumature di odori floreali
<b>Sapore</b>	conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino

### ABBINAMENTI

vino molto equilibrato e versatile,  
dai caratteri complessi e molto  
personali che si presta bene come  
aperitivo e per accompagnare piatti  
di pesce e crostacei