



NARDONE®
N A R D O N E

Irpinia Falanghina D.O.C.

Denominazione	Irpinia Falanghina D.O.C.
Gradazione alcolica	13% vol.
Vitigno	Falanghina 100%
Vigneto	Pietradefusi
Terreno	argilloso calcareo
Esposizione	sud
Altitudine	280 mt./s.l.m.
Densità di impianto	3000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura a guyot
Età vigneto	circa 5 anni
Resa per ettaro	circa 70 q.li
Periodo di raccolta	fine settembre
Tecnica di vinificazione	vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata in bottiglia per 3 - 4 mesi
Affinamento	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	
Colore	giallo brillante
Profumo	fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, agrumi e sfumature di odori floreali
Sapore	conferma la freschezza grazie anche ad una spicata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino
ABBINAMENTI	vino molto equilibrato e versatile, dai caratteri complessi e molto personalì che si presta bene come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e crostacei