



CAPUTALBUS

Tipologia: Taburno Falanghina D.O.C.

Dies Irae



Uva: Falanghina 100%

Esposizione ed altimetria: 160 - 230 s.l.m.

Tipologia del terreno: Marne, argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: a spalliera (Guyot)

Età media delle viti in produzione: 8-10 anni

Densità dell'impianto: 2700/3000 ceppi per ha

Produzione per ha: 90 q/ha

Sistema di vinificazione: Rigorosamente in bianco con fermentazioni controllate a 15° - 18° C. Aggiunta di lieviti selezionati attivanti di fermentazione. Travasi. Defecazioni naturali

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino tenue, con tipico odore di mela verde e banana, retrogusto elegante ed armonico

Abbinamenti: formaggi freschi, pesce, carni bianche

Da servire in tavola a 8°/10°C

Area di produzione:
Ponte, Benevento - Campania

