



I TRE MORI



FALANGHINA DEL SANNIO

denominazione
di origine controllata

ANNATA

2016

UVAGGIO

100% Falanghina

TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Controllata

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto argilloso-calcareo,
con arenarie vulcaniche affioranti

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

200 - 400 mt s.l.m.

PROVENIENZA DELLE UVE

Vigneti selezionati delle colline del Sannio

METODO DI RACCOLTA, EPOCA

Manuale in cassette, fine settembre/inizi ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo, pigio-diraspatura soffice,
fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio inox, bottiglia

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Mela Stark, pera Kaiser e papaya

GUSTO

Fresco e sapido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce e formaggi freschi

VINTAGE

2016

GRAPES

100% Falanghina

CLASS

Dry White wine DOC

ALCOHOL CONTENT

13%

SOIL TYPE

Calcareous clay soil with volcanic sandstone

VINEYARDS ALTITUDE

200 - 400 mt AMSL

GRAPES ORIGIN

Sannio

HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, end of September/beginning of October

WINEMAKING

Cold maceration, soft pressing-destemming, fermentation at controlled temperature

AGEING&REFINING

stainless steel, bottle

COLOUR

Straw Yellow

OLFACTORY FEATURES

Stark apple, Kaiser pear and papaya

TASTE

Fresh and savory

SERVING TEMPERATURE

8-10°C

FOOD PAIRING

Sea food starters and fresh cheeses



I TRE MORI

www.itremori.it - info@itremori.it

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)