

## STARZA

### FALANGHINA BENEVENTANO IGT

**Cenni storici:** è un antico vitigno coltivato nei Campi Flegrei, in provincia di Napoli, e nella zona del Taburno, in provincia di Benevento. Il nome deriva dal termine “falanga” che designava il palo usato per mantenere i tralci molto vigorosi che non consentono una coltivazione ad alberello.

**Denominazione:** Falanghina Beneventano IGT

**Uvaggio:** Falanghina 100%

**Terreno:** in prevalenza medio impasto

**Densità di impianto:** in media 3000 ceppi per ettaro

**Zona di produzione:** territorio in provincia di Benevento (acquisto di uve provenienti dalle località di Ponte e Torrecuso)

**Esposizione:** Sud - Est

**Altitudine:** 250/300 m s. l. m.

**Sistema di allevamento:** raggiera e spalliera con potatura a guyot

**Età vigneto:** in media 15 anni

**Resa per ettaro:** circa 80/120 quintali

**Periodo di vendemmia:** dalla seconda decade di settembre alla prima di ottobre

**Maturazione:** 3 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti

**Affinamento:** almeno un mese in bottiglia

**Colore:** giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

**Olfatto:** il profumo è fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi

**Gusto:** molto fresco grazie ad una spiccata acidità in equilibrio con la struttura del vino

**Abbinamenti consigliati:** ideale come aperitivo e valorizza in modo particolare piatti a base di crostacei e frutti di mare; accompagna adeguatamente pesce, carni bianche, verdure, formaggi freschi e di media stagionatura