



SÀLSOLE

AZIENDA AGRICOLA

IRPINIA FALANGHINA

D.O.C.



Tipologia	<i>Bianco a Denominazione di Origine Controllata</i>
Temperatura di servizio consigliata	13°C
Shelf life	Fino a 36 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (10-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
Gradaz. alcolica	12,70
SO2 libera	24 mg/l
Acidità totale	6,2
Zuccheri residui	2,80 g/l
Vitigno	Falanghina 100%
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.. Irpinia della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Resa vinificazione	65-70%
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alle prime 2 decadi di ottobre
Maturazione e affinamento	In serbatoi inox per 2 mesi, affinamento in bottiglia per 1 mese

Salsole Irpinia Falanghina è un bianco secco di gran classe interamente prodotto dalle uve del vitigno Falanghina, selezionate ogni anno nei piccoli comuni appartenenti alla provincia di Avellino. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, risulta delicato e floreale all'olfatto, con note di frutta bianca esotica, banana e pesca gialla.. Ottimi gli accoppiamenti con insalate di mare, caponate alla caprese, spaghetti alle vongole e piatti tipici della cucina mediterranea estiva.