

CANTINE TORA



Cent'ore

FALANGHINA DEL SANNIO DOC TAURINO

UVAGGIO

Falanghina (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Torrecusane, Benevento

ALTITUDINE

350 - 400 metri s.l.m.

TERRENO

Calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VINIFICAZIONE

La pressatura soffice e la decantazione statica precedono l'inizio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 12 °C, al termine della quale il vino rimane a contatto con le fecce fini per circa 2 mesi

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per circa 4 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine