



Beneventano Falanghina

I.G.P.



Uve: Falanghina 100%.

Vendemmia: terza decade di settembre.

Fermentazione: 12 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio.

Grapes: Falanghina 100%.

Harvest time: third ten days of September.

Fermentation: 12 days at controlled temperature.

Refinement: in steel tanks.