



**Narè**

TABURNO FALANGHINA DEL SANNIOD.O.C.  
VENDEMMIA TARDIVA

**Uve: Falanghina 100%.**

**Vendemmia:** Prima decade di ottobre.

**Fermentazione:** 7 giorni a temperatura controllata

**Affinamento:** circa 4 mesi in botti di legno di rovere Limousin e Allier.

**Grapes: Falanghina 100%.**

**Harvest time:** The first ten days of October.

**Fermentation:** 7 days at controlled temperature

**Refinement:** about 4 months in Limousin and Allier oak barrels..