



Taburno Falanghina del Sannio

D.O.C.

Uve: Falanghina 100%.

Vendemmia: prima decade di ottobre.

Fermentazione: 7 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio.

Grapes: Falanghina 100%.

Harvest time: first ten days of October.

Fermentation: 7 days at controlled temperature.

Refinement: in steel tanks.

