



•TERRANTIQUA•

CRETACEO FALANGHINA DEL SANNIO DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Area di produzione
Colline Sannio Beneventano

Production Area
Hills Sannio Benevento

Vitigno
Falanghina in purezza

Vine
Falanghina in purity

Altitudine vigneti
250/400 mt sul l.m.

Altitude vineyards
250/400 mt L.M.

Tipo di terreno
Argilloso calcareo quaternaria, formatosi sotto il mare in milioni di anni e composta da fossili: conchiglie e scheletri di pesce sedimentati ed inglobati dalla pressione che il mare esercita sul fondo marino

Type of land
Clay, limestone, quaternary era, formed under the sea millions of years and consists of fossil shells and skeletons of fish settled and incorporated by the pressure that the sea exerts on the seabed

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino, cristallino, consistente profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali e frutta esotica gusto secco, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato ed armonico. La presenza di fossili e sedimenti marini, conferiscono al vino una nota di mineralità unica

Tasting notes
Pale yellow color, crystal clear, consistent intense, persistent and fine, fruity with hints of flowers and exotic fruit taste dry, quite soft, fresh acidity, good structure and persistence, balanced and harmonious. The presence of fossils and sediments, gives the wine a hint of minerality only

Vinificazione
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Winemaking
Fermentation in stainless steel at a controlled temperature

Abbinamenti consigliati
Adatto per antipasti e piatti di pesce in genere, carni bianche, ottimo con la mozzarella di bufala campana e formaggi freschi a pasta morbida

Suggested pairings
Suitable for starters and fish dishes in general, white meat, with excellent mozzarella and fresh cheese soft

Metodo di conservazione
bottiglia coricata in ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo da fonti di calore e luminose

Method of preservation
Bottles stored in a cool, not too moist, away from heat and light.

Bicchieri da degustazione consigliato
Calice Alsazia

Tasting glass recommended
chalice Alsace

Grado alcolico
12,5% vol.

Alcohol content
12.5% vol.

Temperatura di servizio
9° - 10° C

Service temperature
9-10 ° C