



#### **TABURNO DOC FALANGHINA EBE**

Denominazione: Falanghina del taburno DOC

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di Produzione: collinare (250 metri s.l.m.)

Allevamento: guyot con capo a frutto rinnovabile orizzontale

Densità: 2500 ceppi per ettaro

Produzione max per Ha: 60-80 ql

Vendemmia: manuale nella prima decade di ottobre

Terreno: argilloso - calcareo

Esposizione: sud-est

Vinificazione: a temperatura controllata per 30-35 giorni

Affinamento: lieve passaggio in barriques, con vasi vinari in acciaio per 4/5 mesi

Analisi sensoriali: di colore giallo paglierino, dai profumi eleganti e profondi di frutta esotica e allo stesso tempo fragrante, gusto pieno, caldo e rotondo