

# FANNIA®

FALANGHINA DEL MOLISE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



*IT*

Un complesso agrumato di frutti a polpa bianca e fiori di campo su una chiusura salina di capperi. Debordante in freschezza, lascia spazio alla mela verde nel lungo finale appagante.

*EN*

Complex white citrus fruits, wild flowers, slightly salty character for finish. Fresh aromas of crisp, green apple with a long pleasing finish.



## SCHEDA TECNICA

Uvaggio 100% Falanghina  
Zona di produzione Monteroduni (IS)  
Superficie vigneto 1 ha  
Altitudine vigneto 560 mt s.l.m.  
Tipologia terreno Di medio impasto,  
tendenzialmente argilloso

## TECHNICAL SHEET

Grape variety 100% Falanghina  
Production area Monteroduni (IS)  
Surface area of vineyard 1 ha  
Exposure and altitude 560 mt a.s.l..  
Type of soil Medium texture,  
tends to clay

Sistema di allevamento Guyot  
Produzione per ettaro 70 q.li  
Resa uva in vino 70%  
Epoca della vendemmia Metà settembre  
Vinificazione In acciaio inox  
Fermentazione alcolica In acciaio inox  
Fermentazione malolattica In acciaio inox

Farming system Guyot  
Yield per hectare 70 q.li  
Grape yield 70%  
Harvesting period Mid september  
Vinification In stainless steel  
Alcoholic fermentation In stainless steel  
Malolactic fermentation In stainless steel