



Vigne di Malies



OPALUS

GUARDIA SANFRAMONDI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

FALANGHINA

Dalle antiche terre sannite di Malies, oggi Benevento, da uve Falanghina nella vigna Fontana dell'Olmo, nasce un vino prezioso come l'opale, dal colore giallo paglierino scarico, con intensi profumi di agrumi ananas e mela verde, leggermente acidulo con buona mineralità e ottima struttura. Ideale su piatti a base di pesce, zuppe di fave e minestre di verdure.

PICCOLE PRODUZIONI GRANDI SELEZIONI



Vigne di Malies

OPALUS

SANNIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

FALANGHINA

<i>Nome del Prodotto</i>	Opalus
<i>Denominazione</i>	Falanghina Guardia S. D.O.C.
<i>Uvaggio</i>	100% Falanghina
<i>Vigneto</i>	Vigna fontana dell'Olmo, Comune di Guardia Sanframondi
<i>Vigna</i>	Casone, Comune di Castelvenere
<i>Superficie vitata</i>	9,450 mq
<i>Esposizione e altimetria</i>	Esposizione sud, 390 m s.l.m.
<i>Tipologia dei terreni</i>	Calcereo argilloso
<i>Sistema di allevamento</i>	Guyot
<i>Densità impianto</i>	3000 piante per ettaro
<i>Resa per ceppo</i>	Kg 3
<i>Tecnica di vinificazione</i>	Pressatura diretta uve intere con fermentazione a temperatura controllata.
<i>Affinamento</i>	In acciaio
<i>Gradi</i>	13% vol.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Vino prezioso dal colore giallo paglierino scarico, con intensi profumi di agrumi, ananas e mela verde, leggermente acidulo con buona mineralità e ottima struttura.

"OPALUS" - FALANGHINA GUARDIA SANFRAMONDI DOC

Alc. 13 % by Vol

It is obtained with 100% Falanghina grape cultivated in our vineyard Fontana dell'Olmo. Straw yellow color. Well structured.

A delicat smell of citrus fruit, ananas and apple-green.

Ideal with fish dished and vegetable soups.

Package: carton 6 bottles 750 ml