

PIETREIONNE

MAIORANO

Falanghina del Sannio

Denominazione di Origine Protetta

"Maiorano" trae il nome dalla località "Toppo Maiorano" dove sorge uno dei vitigni di Falanghina più vecchi della nostra azienda.

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Taburno Dop

Grado alcolico: 13,00%

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata 13-15 °C per oltre 30 giorni in acciaio inox. Lungo affinamento sulle fecce fini con batonnage per oltre 5 mesi, che garantisce un'ottima freschezza e fragranza al vino e lo rende idoneo anche ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli più o meno intensi. Al naso fruttato e floreale, con spiccate note di mela verde, banana e frutta esotica. Gusto secco, fresco, sapido e di buona acidità.

Abbinamenti consigliati

Primi piatti, antipasti e piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi a pasta filata e morbida.

Metodo di conservazione

Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18 °C), lontano da fonti di luce e calore.

Bicchiere da degustazione consigliato

Calice di media ampiezza.

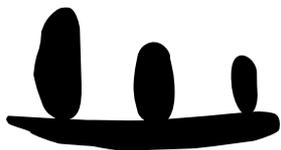
Temperatura di servizio 8- 10 °C



PIETREIONNE VINI

Azienda Agricola Corbo Daniele Giovanni - Via Francigena, 10 - 82030 Ponte BN - ITALY
Website: cantina.pietreionne.eu Mail: cantina@pietreionne.eu Tel. +39 380 101 1587





PIETREIONNE

MAIORANO

Falanghina del Sannio

Denominazione di Origine Protetta

"Maiorano" takes its name from the locality "Toppo Maiorano" where one of the oldest Falanghina vineyards of our company stands.

Grape variety: Falanghina 100%

Production area: Taburno Dop

Alcohol: 13,00%

Vinification

White vinification with fermentation at a controlled temperature of 13-15 ° C for over 30 days in stainless steel. Long aging on the fine lees with batonnage for over 5 months, which guarantees excellent freshness and fragrance to the wine and also makes it suitable for long aging in the bottle.

Organoleptic characteristics

Straw yellow color with more or less intense greenish reflections. Fruity and floral on the nose, with marked notes of green apple, banana and exotic fruit. Taste dry, fresh, savory and with good acidity.

Food pairings

First courses, appetizers and fish dishes, white meats, fresh stretched and soft cheeses.

Method of conservation

Horizontal, in a controlled temperature environment (14-18 °C), away from sources of light and heat.

Serving temperature 8- 10 °C



PIETREIONNE VINI

Azienda Agricola Corbo Daniele Giovanni - Via Francigena, 10 - 82030 Ponte BN - ITALY
Website: cantina.pietreionne.eu Mail: cantina@pietreionne.eu Tel. +39 380 101 1587

