BjondoRe
Falanghina del Sannio
DOP

Vitigno/Uve:	Falanghina 100% raccolte in cassetta.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	350 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	In bianco a temperatura controllata con fermentazione di circa 7 giorni.
Resa per ettaro:	10.000 kg.
Periodo di raccolta:	Terza decade di settembre.
Affinamento:	Acciaio.
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdolini.

eng

Grapes:	*Falanghina 100%, collected in crates.*
Vine training:	*Guyot.*
Altitude of vineyard:	*350 m a.s.l.*
Soil:	*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*
Vinification:	*Direct pressing at controlled temperature, ca. 7 days of fermentation.*
Yield per hectar:	*10,000 kg.*
Period of harvest:	*First third of september.*
Ageing:	*Steel.*
Colour:	*Straw-coloured with pale green reflections.*