

# GESTILENTI

Riflessi di pura magia



CAMPANIA



# GESTILENTI

## FALANGHINA DEL SANNIO D.O.P.

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline Beneventane dei comuni di Guardia Sanframondi, Castelvenere, San Lorenzo M. San Lupo.

### VITIGNO

100% Falanghina.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il periodo di raccolta va dal 25 settembre al 7 ottobre.

Dopo la pressatura soffice e la conseguente fermentazione a temperatura controllata,

Segue l'affinamento in acciaio.

L'imbottigliamento avviene nel mese di febbraio.

### COLORE

Giallo paglierino scarico.

### PROFUMO

Intenso, persistente, floreale, leggermente acidulo.

### SAPORE

Immediato, molto fresco, con leggera nota finale di mandorla.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/13°C.

CAMPANIA



# GESTILENTI

## SANNIO GRECO D.O.P.

### ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Benevento, colline del Sannio.

### VITIGNO

100% Greco.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il periodo di raccolta coincide con la prima decade di ottobre.

Segue una parziale criomacerazione e pressatura soffice delle uve e una fermentazione a temperatura controllata.

Dopodichè l'affinamento in acciaio.

L'imbottigliamento avviene entro la metà del mese di marzo.

### COLORE

Giallo paglierino intenso.

### PROFUMO

Intenso, persistente, fruttato.

### SAPORE

Pieno, complesso e molto lungo.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

13/14°C.