

CAMPANIA FALANGHINA  
I.G.T.



*Vitigno:* 100% Falanghina.

*Zona di produzione:* vigneti selezionati in Campania.

*Tecnica di produzione:* le uve sono selezionate e raccolte nei primi giorni di ottobre. Alla pigiatura, segue la macerazione a freddo, la decantazione del mosto e la fermentazione alcolica. Il vino è, poi, lasciato affinare su fecce fini, in acciaio per circa 4 mesi e, poi, per almeno 1 mese in bottiglia.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con sentori di ananas, mela verde, lime e note vegetali. Di semplice struttura, giovane, fresco e minerale, ha un retrogusto equilibrato, un vino con una bella acidità.

*Abbinamenti gastronomici:* un vino da tutto pasto, accompagna affettati, piatti della cucina mediterranea, pesce e carni bianche, formaggi freschi. Adatto anche con la pizza o per un aperitivo.

*Servire a 10° C.*