

CAMPANIA FALANGHINA
I.G.T.



Vitigno: 100 % Falanghina.

Zona di produzione: vigneti selezionati in Campania.

Tecnica di produzione: alla vinificazione con macerazione a freddo di uve selezionate agli inizi di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha intensi profumi fruttati di mela verde, ananas e agrumi. Fresca al palato, si apprezza per l'ottima acidità, ben equilibrata dalla struttura del vino.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce in generale, piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

Servire a 10°C.