

CAMPANIA FALANGHINA
I.G.T.



Vitigno: 100% Falanghina.

Zona di produzione: vigneti selezionati in Campania.

Tecnica di produzione: le uve selezionate nei primi giorni di ottobre, sono vinificate a breve tempo dal taglio. Dopo la macerazione e la decantazione statica a freddo del mosto, si procede con la fermentazione alcolica, a temperature controllate per circa 4 settimane, ultimata la quale segue un accorto affinamento del vino, su fecce fini, in acciaio per circa 4 mesi e in bottiglia per almeno 1 mese.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, con sentori di frutti tropicali, lime e note vegetali. Un vino giovane, fresco e minerale, con una bella acidità.

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

Servire a 10° C.