

## **FALANGHINA** **CAMPANIA 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.*

