

FALANGHINA del BENEVENTANO

Indicazione Geografica Tipica

WHITE WINE
PRODUCT OF ITALY
Net. Cont. 750 ml



Vitigno: minimo 85% Falanghina e massimo 15% di altre uve bianche che sono autorizzate.

Origine: Benevento - Campania

Vinificazione:
immediata separazione delle bucce. Temperatura di fermentazione controllata

Conservazione e invecchiamento
si consiglia la conservazione in locali umidi ad una temperatura di 10-12°C.

Colore: giallo intenso con riflessi verdi.

Profumo: intenso, caldo e fresco con sentori di nocciola tostata.

Sapore: caldo e fresco. Persistente.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale: 12/12° C

Affinità gastronomiche: Ideale con antipasti di mare, pasta con crostacei, molluschi, verdure, zuppe di pesce, vongole, pesce alla griglia e in forni. Si sposa bene anche con carni bianche con condimenti aromatici.

Confezione: bottiglie bordolese da 75 cl. scatole da 6.