



# FALANGHINA BENEVENTANO IGP MAIOLICHE

**DENOMINAZIONE:** Falanghina Beneventano IGP

**PROVENIENZA:** Provincia Di Benevento

**COLORE:** Giallo Paglierino con riflessi verdognoli

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**VITIGNI PRINCIPALI:** Falanghina 100%

**VINIFICAZIONE:** Acciaio 10 Giorni 14° - 18° C

**PROFUMO:** intenso e persistente con note floreali e note fruttate di banana e albicocca.

**SAPORE:** Sentori minerali, fermo e secco, fresco e con una buona acidità

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Piatti della cucina mediterranea, frutti di mare, pesce grigliato, crostacei e carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° - 12° C

**ALLERGENI:** Contiene Solfiti