

FALANGHINA SANNIO DOP TERRAE AGRIFLEGREA CL75



DENOMINAZIONE: Falanghina Del Sannio

PROVENIENZA: Beneventano, 200 – 400 m.s.l.m

COLORE: Giallo Paglierino con riflessi dorati

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

VITIGNI PRINCIPALI: Falanghina

VINIFICAZIONE: Criomacerazione, acciaio due settimane
14° - 18° C°

PROFUMO: Intenso, fine e complesso, sentori floreali e note fruttate.

SAPORE: gusto secco, caldo e morbido. Buona la freschezza e la sapidità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: frutti di mare crudi, crostacei come ostriche, scampi, e alla cucina di mare in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12° C°

ALLERGENI: Può contenere Solfiti