



Falanghina Beneventano Igp

Provenienza

Provincia di Benevento; vitigno coltivato in terreni argillosi e calcarei di media collina.

Vitigno

100% Falanghina

Tecnica enologica

Per salvaguardare l'aroma di questo vino, le uve vengono diraspate e pigiate con pressa soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito e separato dalle impurità. La fermentazione, avviata con inoculo di lieviti selezionati dalle uve falanghina, avviene a temperatura controllata di 12/14 °C per circa 30 giorni. Segue stabilizzazione ed affinamento in silos inox.

Esame visivo: bianco brillante con riflessi verdognoli.

Esame olfattivo: fruttato e floreale, intenso e persistente.

Esame gustativo: buona freschezza e buona sapidità.

Abbinamenti: pietanze di mare cucinate al forno e alla griglia.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000437
- EAN cartone: 8 013392 060011
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie