



Falanghina frizzante Beneventano Igp

Provenienza

Provincia di Benevento.

Vitigno

100% Falanghina

Tecnica enologica

il vino Falanghina viene predisposto al processo di rifermentazione in autoclave per un periodo medio di 70 giorni.

Esame visivo: si presenta alla vista limpido e trasparente con presenza di piccola effervescenza, dal colore giallo paglierino scarico.

Esame olfattivo e gustativo: note floreali di fiori bianchi sono ben evidenti sia all'olfatto che al gusto.

Abbinamenti:

per le sue sue note di freschezza si abbina a piatti a tendenza dolce e grassa come frittura e piatti a base di pesce.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 900768
- EAN cartone: 8 013392 900799
- Dimensioni cartone: cm 24,2x16,2x29,3 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x162 h
- Pallettizzazione: 105 ct. x 6 bottiglie