



Falanghina del Sannio Doc

Provenienza

Affonda le radici storiche nell'epoca greco-romana, quando gli stessi romani s'inventarono di allevare la vite sostenuta da piccoli paletti a forma di spada (falange) da cui oggi il nome Falanghina.

Vitigno

100% Falanghina

Tecnica enologica

Le uve selezionate e raccolte manualmente nella prima decade di Ottobre, arrivate in cantina saranno avviate alla fermentazione controllata per tutto il periodo necessario alla trasformazione degli zuccheri in grado alcolico.

Esame visivo: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Esame olfattivo: intenso e persistente che ricorda i profumi dei fiori bianchi degli agrumi.

Esame gustativo: fresco, sapido e minerale.

Abbinamenti: antipasto di mare, crostacei e frittura di paranza. Bene anche con i piatti di tradizione contadina senza il rosso del pomodoro.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8/12 °C.

- Contenuto: 75 cl
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie