



## Falanghina Beneventano Igp

### Provenienza

Provincia di Benevento

### Vitigno

100% Falanghina

### Tecnica enologica

Le uve raccolte manualmente nella seconda e terza decade di Settembre, vengono pigiate ed il mosto fatto fermentazione alla temperatura controllata di circa 14 °C con affinamento sul fecciolino per circa 20 giorni.

*Esame visivo:* colore giallo paglierino scarico.

*Esame olfattivo:* profumi intensi, fruttati di mela, ananas, frutta gialla e floreali.

*Esame gustativo:* buona sapidità al palato, equilibrato e ben strutturato.

*Abbinamenti:* vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, cucinato a base di pesce, salumi e formaggi freschi.

*Gradazione alcolica:* 12% vol.

*Temperatura di servizio:* 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000451
- EAN cartone: 8 013392 600217
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie