



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