

ITALIANO



FALANGHINA IRPINIA DOC

Vitigni

Falanghina

Area di produzione

Campania – Provincia di Avellino

Vinificazione

Falanghina Irpinia D.O.C, nate dalle omonime e pregiate uve, nella zona dell'Irpinia. Le uve vengono raccolte e selezionate a mano e vengono sottoposte ad una delicata pressatura. Segue poi una fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16-18°C e, infine, il processo di affinamento in vasche d'acciaio per circa 6 mesi.

Descrizione

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati con sentori di frutta bianca, come pera e pesca, frutta tropicale ed erbe aromatiche. In bocca regna freschezza, mineralità ed una raffinata aromaticità.

Abbinamenti

Perfetto con frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperature di servizio

8°-10°C.

Bottiglia

Borgognotta personalizzata

Dati analitici

Alcol: 12,5 % vol

Zuccheri: 4-6 g/l

CORTE DEL GOLFO



SCHENK
ITALIAN WINERIES

www.schenkitalia.it