CORTE DEL GOLFO

IT EN



Corte del Golfo

Falanghina Campania IGT

Vinificazione

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.

Caratteristiche

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.

Falanghina	**Campania**	**8-10 °C**	**Alcol: 12.5%** **Zuccheri: 4 g/l**