

ITALIANO



## FALANGHINA IRPINIA DOC

### **Vitigni**

Falanghina 100%

### **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**

Burgundy Authentique

### **Dati analitici**

Alcool: 12.5 % vol

Zuccheri: 4-6 g/l

CORTE DEL GOLFO



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)