Falanghina

CAMPANIA FALANGHINA I.G.P.



Uve:

Falanghina

Provenienza:

Vigna in Torchiara e Rutino Esposizione: Nord-Est

Lavorazione:

Le uve, raccolte a mano, vengono accuratamente selezionate in vigna e subito avviate alla pigiatura.

La fermentazione è in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione:

In acciaio per 4 mesi

Affinamento:

2 mesi in bottiglia

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo:

Delicato, floreale, con sentori di agrumi

Gusto:

Morbido persistente, ben strutturato, matura bene nel tempo

Temperature di servizio:

10 - 12° C

Abbinamenti:

Pesci, carni bianche e formaggi cremosi



AZIENDA VITIVINICOLA CARLO POLITO

Via Malagenia,19-Loc. Mattine - 84043 Agropoli (SA) C.F.: PLTCRL85E21A717P - P.I. 05171030652 Tel. e Fax : 0974.1987052 - E-mail: info@politoviticoltori.com