

# 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