



MIGLIO BIANCO - BIANCO CAMPANIA IGT

Vitigno | Code di Volpe, Falanghina

Produzione per ettaro | 4500 - 5500 piante/ha

Sistema di allevamento | Guyot

Resa | 120- 140 q.li/ha

Vendemmia | I decade di Ottobre

Vinificazione | pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox

Temperatura di fermentazione | 15° - 16° C

Affinamento | acciaio inox per un periodo di 3 – 4 mesi

Alcool | 11,5% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Colore | giallo paglierino, limpido

Profumo | sentori floreali e frutti gialli

Gusto | secco, fresco, leggero ed armonico

Temperatura di servizio | 8° - 10° C

Abbinamenti | piatti a base di pesce e crostacei



MIGLIO BIANCO - BIANCO CAMPANIA IGT

Grape variety | Coda di Volpe, Falanghina

Density | 4500 – 5500 plants/ha

Growing system | guyot

Yield | 120 - 140 q.li/ha

Harvest period | first October decade

Vinification | soft pressing grape followed by controlled fermentation in stainless steel

Fermentation temperature | 15° - 16° C

Aging | stainless steel for 3 – 4 months

Alcohol | 11,5% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Color | straw yellow, limpid

Smell | floreal aroma and yellow fruit

Taste | dry, fresh, light and harmonic

Serving temperature | 8° - 10° C

Culinary pairings | fish dishes and crustaceans