



## Falanghina Campania **igp**

**Vitigno** | 100% Falanghina.

**Produzione per ettaro** | 4500 – 5000 piante/ha.

**Sistema di allevamento** | Cordone Speronato.

**Resa** | 110 - 120 q.li/ha.

**Vendemmia** | prima decade di Ottobre.

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

**Temperatura di fermentazione** | 14° - 16° C

**Affinamento** | acciaio inox per un periodo di 3 - 4 mesi.

**Alcool** | 12% vol.

### Note degustative

**Colore** | giallo paglierino, limpido.

**Profumo** | ricca nota di frutta e sottili note floreali di campo.

**Gusto** | secco, di corpo leggero ed armonico.

**Temperatura di servizio** | 8° - 10° C

**Abbinamenti** | piatti a base di pesce e crostacei.



## Falanghina Campania **igp**

**Grape variety** | 100% Falanghina.

**Density** | 4500 – 5000 plants/ha.

**Growing system** | spurred cordon.

**Yield** | 110 - 120 q.li/ha.

**Harvest period** | first October decade.

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

**Fermentation temperature** | 14° - 16° C

**Aging** | stainless steel for 3 – 4 months.

**Alcohol** | 12% vol.

### Tasting notes

**Color** | straw yellow, limpid.

**Smell** | rich note of fruit and thin floreal notes.

**Taste** | dry, fresh, light and harmonic.

**Serving temperature** | 8° - 10° C

**Culinary pairings** | fish dishes and crustaceans.