



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.