



FALANGHINA CAMPANIA IGT

Vitigno | 100% Falanghina

Produzione per ettaro | 4500 – 5000 piante/ha

Sistema di allevamento | Cordone Speronato

Resa | 110 - 120 q.li/ha

Vendemmia | I 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 IGT

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

NOTE DEGUSTATIVE

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