



Tenimenti Amjnei Beneventano IGT Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

UVAGGIO:

100% FALANGHINA

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 16/18°C. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro con rilessi verdognoli.

Profumo: fresco e fruttato con spiccate note di agrumi e fiori bianchi.

Gusto: molto fresco grazie ad una bella acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e valorizza in modo particolare piatti a base di crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 10/12°C

CURIOSITÀ

Il vitigno Falanghina deriva probabilmente da antichi ceppi greco-balcanici e sembra dovere il suo nome al suo portamento espanso, per cui tradizionalmente veniva legata a pali di sostegno detti "falange", da cui Falanghina, ossia "vite sorretta da pali"

CODICE EAN

8051490274039

www.agricoleselvi.it