



FALANGHINA

Indicazione Geografica Tipica



Da uve allevate a spalliera in alta e media collina, nel Sannio, l'uva viene raccolta e lavorata intera in pressa pneumatica da cui si ottiene un mosto ricco, capace di generare un vino dal complesso e caratteristico aroma di ananas, arancia, mimosa, pera candita.

Dal sapore caratterizzato dalla nota fruttata, bocca sapida, dotato di grande freschezza.

L'abbinamento ideale è con piatti a base di pesce o frutti di mare, carni bianche, verdure di stagione e formaggi delicati.

VOL. 13,5%

Falanghina 100%

Zona di produzione: Sannio

Servire alla temperatura di 10°C.

From grapes raised on a spalliera in the high and medium hills, in the Sannio, the grapes are harvested and processed whole in a pneumatic press from which a rich must is obtained, capable of generating a wine with a complex and characteristic aroma of pineapple, orange, mimosa, candies pear.

With a flavor characterized by the fruit note, sapid mouth, endowed with great freshness.

The ideal combination is with fish or seafood dishes, white meats, seasonal vegetables and delicate cheeses.

VOL. 13,5%

Falanghina 100%

Production area: Sannio

Serve at a temperature of 10°C.