



## FALANGHINA FILADORO

Il Campania Falanghina si ottiene dalla soffice pressatura delle uve con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 12° per circa 3 mesi.

L'affinamento avviene in bottiglia per almeno 2 mesi.

Il colore è giallo paglierino.

Il profumo è fresco e pulito, con sentori di pesca, ananas e fiori bianchi.

Al palato è morbido, con adeguata freschezza e una morbida persistenza.

