



FALANGHINA IGT

Denominazione: IGT

Grado: 12,5% vol

Vitigni: 100% Falanghina.

Sistema di allevamento: viene allevato a guyot. La resa è circa 130 q.li per ettaro.

Lavorazione: 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.

Affinamento: in serbatoi di acciaio.

Note di degustazione: Di colore giallo paglierino chiaro con rilessi verdognoli. Il profumo è fresco e fruttato con spiccate note di agrumi e fiori bianchi; in bocca si presenta molto fresco grazie ad una bella acidità.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo e valorizza in modo particolare piatti a base di crostacei e frutti di mare.

