



FALANGHINA IGT



Tipologia: Vino Bianco – Indicazione Geografica Protetta

Vitigni: Falanghina 100%

Zona di produzione: Zona del Sannio e Benevento

Caratteristiche organolettiche: Giallo colorato, con un vitigno che ha una profonda fragranza di fiori di acacie, di frutta tropicale, di mele e fiori freschi di biancospino. Il suo sapore è perfetto, con una bevibilità gustosa ed equilibrata.

Abbinamenti: Servire a temperatura tra gli 8 ° C e 10 ° C. può essere servita in generale con il pesce.

Alcool: 12,5% *

Capacità: 750 ml



Classification: White wine - Typical Geographic Indication

Vine/ grape variety: Falanghina 100%

Grapes origin: Sannitic area, Benevento

Olfactory characteristic: Yellow colored, with a varietal and deep fragrance of acacia's flowers, of tropical fruit, of apples and fresh whitethorn's flowers

Taste characteristic: its taste is perfect, with a tasty and balanced drinkability

Food matches: Serve it at temperature between 8°C and 10°C. it can be served in general with fish

Alcohol: 12,5%*

Capacity: 750 ml

* Il grado alcolico può essere soggetto a lievi variazioni rispetto al valore indicato.

The alcoholic degree shall be subject to slight variations with respect to the declared value.

NOTA: questo vino può essere associato a tutte le etichette in ceramica presenti a catalogo.

NOTE: This wine can be associated with any ceramic labels in the catalog.