FALANGHINA CAMPANIA

Indicazione Geografica Protetta



GRADAZIONE · *ALCOHOL CONTENT*
13% alc. Vol.

VITIGNO · *GRAPE VARIETY*
Falanghina

EPOCA DI VENDEMMIA · *HARVEST TIME*
Seconda decade di settembre.
Second decade of September.

VINIFICAZIONE · *VINIFICATION*
Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in acciaio inox. Affinamento in bottiglia.
Harvest by hand, soft pressing, thermo-controlled fermentation in stainless steel at 12°-14°C. Aging in bottle.

AL NASO · *ON THE NOSE*
Note floreali di biancospino, camomilla, mela verde, agrumi e una leggera mineralità.
Floral notes of hawthorn, chamomile, green apple, citrus and a light minerality.

IN BOCCA · *ON THE PALATE*
Fresca, equilibrata, di buona sapidità e con piacevole finale fruttato.
Fresh, balanced, savory and with a pleasant fruity finish.

ABBINAMENTO · *PAIRING*
Fritture di pesce, insalate di mare, primi piatti vegetariani, zuppe di legumi leggeri.
Fried seafood, octopus salad, vegetarian first courses, light vegetable soup.

CASINO NITTI – *Virata*