

FALANGHINA

Nel Sannio, fin dall'epoca romana si coltivava la vite col metodo della Falanga. Da qui il nome Falanghina.

Denominazione

Falanghina del Sannio DOC

Uve

Falanghina

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Esame organolettico

Il colore è giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

