



Falanghina



CLASSIFICAZIONE

Salento IGT



TERRITORIO

Agro di Torre di Santa Susanna Salento



UVE

Falanghina



GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono delicatamente pigiate ed il mosto separato con presse soffici. La fermentazione, in vasche di acciaio termocondizionate, avviene ad una temperatura regolata tra i 18° ed i 20° C.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO

L'impatto aromatico è caratterizzato dalla freschezza delle note citrine e dei fiori bianchi e dalla piacevolezza dei sentori di pesca e albicocca.

SAPORE

L'equilibrio tra sapidità e acidità conferisce freschezza e bevibilità a questo vino caratterizzato da una struttura forte ed importante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente piacevole con risotti e secondi piatti a base di crostacei e con formaggi freschi.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	80	300	0,75	1,3	80	8002235030168	-	-	-	-
Imballo	247	311	4,5	7,97	167	8002235030175	-	-	-	6
Pallet	1200	1800	472,5	819	800	-	21	5	105	630