

Campania Falanghina I.G.T.

ANNATA
2014

UVAGGIO
100% Falanghina

TIPOLOGIA
Bianco a Indicazione Geografica Tipica

GRADAZIONE ALCOLICA
11,70%

ACIDITA' TOTALE
5,35 g/l

SO₂ LIBERA
27 mg/l

ZUCCHERI RESIDUI
2,4 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA
Manuale in cassette da 20 kg, metà settembre

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice,
fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO
In serbatoi inox per almeno 2 mesi, bottiglia

COLORE
Giallo Paglierino

PROFUMO
Note di banana, frutta tropicale

GUSTO
Fresco, armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 C⁰

ABBINAMENTI
Si abbina a primi con ragù, secondi a base di
carne, cacciagione e formaggi di media
stagionatura.



Colleantico Falanghina è il felice racconto dei territori dell'Arpinia e del Sannio, zone in cui il vitigno omonimo viene coltivato a maggiore vocazione. Difficile resistere alle sue note fruttate e al gusto fresco, schietto e perfettamente armonico.



TORREVIGNE



www.torrevigne.it