

## FALANGHINA

In Sannio wurden die Rebstöcke seit der Römerzeit nach der „Falanga“-Methode gezogen. Daher der Name Falanghina.

### Name

Falanghina del Sannio DOC

### Rebsorte

Falanghina

### Gärung

In Edelstahltanks bei 16/18 °C.

### Ausbau

5 Monate in Stahl mit einem Aufenthalt auf eigenen Hefen.

### Beschreibung

Der Wein zeigt sich in einem hellen Strohgelb mit aquamarinfarbenen reflexen. Sein intensives und aromatisches Bukett enthüllt den Duft weißer Früchte. Der ausgewogene Geschmack beeindruckt durch Intensität und Frische, und durch sein klares, aromenreiches Finish.

### Serviovorschlag

Empfohlen zur Vorspeisen, zur Meeresküche, Gemüse und frischen Käse.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

[www.feudi.it](http://www.feudi.it) – [info@feudi.it](mailto:info@feudi.it)

