

FALANGHINA

Dans le Sannio, on cultive la vigne depuis l'époque romaine avec la méthode de la « Falanga », un piquet servant à étayer les ceps de vigne. D'où le nom de Falanghina.

Dénomination

Falanghina del Sannio DOC

Raisins

Falanghina

Fermentation

En cuves d'acier à 16/18 °C.

Maturation

Environ 4 mois en cuves d'acier avec élevage sur ses propres levures.

Examen organoleptique

Il est d'une couleur jaune paille ténue avec des reflets jaune pâle brillants. Son parfum est intense et persistant, avec des sensations de petites fleurs blanches et de fruits. Au goût, il est frais et équilibré, avec une finale claire.

Associations gastronomiques

Idéal comme apéritif, il accompagne n'importe quel type de hors-d'œuvre, les plats à base de poisson et de légumes, les fromages frais.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

