

FALANGHINA

サンニオ地方では、古代ローマ時代からファランガ方式でブドウが栽培されていました。これが「ファランギーナ」の名の由来です。

呼称

Falanghina del Sannio DOC

ブドウの品種

ファランギーナ種

発酵

ステンレスタンクで16～18℃で発酵。

瓶詰め前の熟成

ステンレスタンクでブドウに付いている酵母菌を残したままで約5か月間熟成。

官能検査

ソフトな薫のような黄色、輝く緑がかった反射がある。香りは小さな白い花やフルーツのアロマを伴い、強く、長く続く。新鮮でバランスの良い味わいがあり、クリーンな余韻がある。

ワインと組み合わせる料理

食前酒として、ありとあらゆる前菜、魚、野菜、フレッシュチーズを材料とした料理に合う。



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it