

FALANGHINA

早在罗马时代起，桑尼奥地区就已经拥有了一种名为 *Falangs*（竿撑）的葡萄栽培方法。这也是 *Falanghina* 葡萄酒名字的源起。

产区

Falanghina del Sannio DOC

葡萄品种

Falanghina（法兰娜）

酒精发酵

16/18 °C 不锈钢桶中发酵

熟成

不锈钢槽内熟化大约 5 个月，与槽内沉淀物接触。

品鉴

清澈的稻草黄色，闪烁着明亮的绿色反光。气息浓郁而持久，娇嫩白色花朵和水果气息融汇其中。口感清爽而均衡，回味干净利落。

配餐建议

开胃酒的理想之选，可搭配类型多样的开胃菜，烹饪方式简单的鱼类和蔬菜以及新鲜奶酪。



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