



Falanghina Serrocielo DOC

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Campania

Feudi di San Gregorio e la cantina di origine irpina a vocazione internazionale, che da sempre si caratterizza per la qualità dei suoi vini e per la costante ricerca sul territorio.

Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Falanghina. Nasce così il Serrocielo con la sua nuova bottiglia elegante, ispirata dal genio di Massimo Vignelli, è composta da tante piccole scanalature tutt'intorno e si completa di un'etichetta che ha il colore della serenità, l'azzurro.

Denominazione: Falanghina Sannio DOC

Uve: Falanghina

Fermentazione: In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione: Circa 5-6 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti batonnage per rimettere la sospensione le fecce fini.

Esame organolettico: Il colore è giallo con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera "Mast' Antuono" (ti pica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia.

Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.

Gradazione: vol.13%

Abbinamenti gastronomici: Consigliato per accompagnare i classici della cucina marinara: sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

Allergeni: Contiene solfiti

