

 Italia, Campania

La Falanghina, pregiato vitigno autoctono del beneventano, viene raccolta nel mese di settembre e da origine a questo vino dal colore paglierino più o meno intenso con profumi fruttati e floreali. Il sapore è asciutto, armonico, fresco. Da abbinare a primi piatti di pesce, pasta e carni bianche, grigliate di verdura e simili. Temperatura di servizio: 9-10 °C.

Vino Greco Sannio D.O.P. bianco -Cantina di Solopaca

Uve: Falanghina 100%

Gradazione alcolica: 12%

VITIGNO Falanghina 85%, cloni locali a bacca bianca 15%

ZONA DI PRODUZIONE Comune di Castelvenere (BN)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino. Profumi intensi di fiori bianchi. Gusto equilibrato tra sensazioni morbide e leggermente acide. Di buon corpo e buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9/10°C.

