



Beneventano Falanghina IGP

Beneventano Falanghina IGP

Classificazione: Beneventano Falanghina IGP

Uvaggio: Falanghina 100%

Caratteristiche del terreno: Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Ottobre

Produzione: 70q/ha

Colore: Giallo paglierino

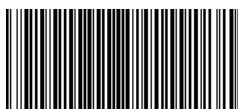
Profumo: Intenso e Estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, pera kaiser, albicocca secca e agrumi canditi.

Sapore: Secco, morbido, di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto olfattiva.

Temperatura di servizio: 10 – 12°C

Abbinamenti: Vino adatto a piatti elaborati che ricordano le sensazioni minerali del mare.

Prezzo: € 30,40



EAN: 0606707531689

60



Poderi Visone

Via Gargone, snc 83051

Nusco (AV)

Telefono: +39 0817 899022 - E-mail: info@poderivisone.it - Sito Web: <https://www.poderivisone.it>



Poderi Visone



Poderi Visone

Via Gargone, snc 83051

Nusco (AV)

Telefono: +39 0817 899022 - E-mail: info@poderivisone.it - Sito Web: <https://www.poderivisone.it>