

BIANCO, IGP

Falanghina

Tenuta Ponte · Irpinia, Campania

UVE	Falanghina
DENOMINAZIONE	IGP
ZONA	Irpinia, Campania

NEL BICCHIERE

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal sapore caratteristico e molto morbido, armonico, persistente. Il bouquet è vario, sottile ed estremamente gradevole con profondi profumi di frutta bianca, ananas, pesca, e mela che sfumano in un secondo tono dal tocco floreale ed agrumato. Al contatto col palato il vino risulta denso, di morbido estratto con delle note di freschezza e sapidità che lasciano una piacevole sensazione aromatica.

VINIFICAZIONE

Fermentazione del mosto per 15 giorni.

AFFINAMENTO

4 mesi di stazionamento in tini di acciaio.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com