

TERRE D'ERCE

FALANGHINA TERRE DI CHIETI IGT WHITE WINE

TIPOLOGIA UVE · Falanghina 100%

GRADAZIONE ALCOLICA · 13%

PRODUZIONE · Vendemmia: uve selezionate e raccolte a mano da pergole giovani, diraspate e pigiate mediante pressa soffice. Mosto sottoposto a chiarifica statica a freddo. Fermentazione: a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE · Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Profumo: un delicato e variegato bouquet floreale con note di frutta esotica. Gusto: fresco, piacevolmente acidulo, delicatamente vellutato.

ABBINAMENTO · aperitivi e antipasti, formaggi, carni bianche e piatti di pesce.

BOTTIGLIA · da 750ml

GRAPE VARIETY · Falanghina 100%

ALCOHOL CONTENT · 13%

PRODUCTION · Harvest: selected grapes, hand-picked from young pergolas, destemmed and crushed with a soft press. The must undergoes cold clarification. Fermentation: controlled temperature.

SENSORY PROFILE · Colour: straw yellow, with greenish nuances. Nose: a delicate, multifaceted floral bouquet with hints of tropical fruit. Palate: fresh, nicely tangy with a delicate hint of velvet.

SERVING SUGGESTIONS · Aperitifs and hors d'oeuvres, cheese, white meat and fish dishes.

BOTTLE TYPE · 750ml

