

BENEVENTANO FALANGHINA

Denominazione
Beneventano Falanghina IGT

Uve
Prodotto con uve 100% Falanghina provenienti dai siti di Torrecuso.

Vinificazione
Il Beneventano Falanghina si ottiene dalla soffice pressatura delle uve con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 12°C. per circa 3 mesi.

Affinamento
L'affinamento avviene in bottiglia per almeno 2 mesi.

Colore
Il colore è giallo paglierino.

Profumo
Il profumo è fresco e pulito, con sentori di pesca, ananas e fiori bianchi.

Sapore
Al palato è morbido, con una adeguata freschezza e una buona persistenza.

FILADORO AZIENDA AGRICOLA

Contrada Cerreto, 19
83030 LAPIO (AV) - I

telefono | fax 0825 982536
www.filadoro.it
e-mail info@filadoro.it

