

IRPINIA FALANGHINA
D.O.C.
CORTE DI GISO



Vitigno: 100 % Falanghina.

Zona di produzione: vigneti di proprietà in Montemiletto, Montefusco e Gesualdo.

Tecnica di produzione: alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella seconda decade di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per qualche mese.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, ha ricchi ed intensi profumi floreali e fruttati, mela, ananas e frutta gialla. Fresca al palato, si apprezza per l'ottima acidità ben equilibrata dalla struttura del vino.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce in generale, piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

Servire a 10°C.