



CAMPANIA

# FALANGHINA BENEVENTANO

I.G.P.



750 ml



13,0% Vol



10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Falanghina.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** giallo intenso.

**Profumo:** molto fruttato con sentori di ananas, pera, magnolia e miele.

**Sapore:** morbido, con una buona persistenza che amplifica le note odorose percepite olfattivamente.

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**

**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti di gusto delicato ed in particolare al pesce.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Falanghina.

**COMPOSITION CHARACTERISTICS**

**Colour:** bright yellow.

**Bouquet:** very fruity with hints of pineapple, pear, magnolia and honey.

**Taste:** soft, with a long finish that amplifies the perfumed notes perceived smelling.

**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**

**Food matching:** to sip accompanied by starters, dishes with a delicate taste and especially with fish.

D

**REBSORTEN:** Falanghina.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** hellgelb.

**Bukett:** sehr fruchtig mit Noten von Ananas, Birne, Magnolie und Honig.

**Geschmack:** weich, mit langem Abgang, der die Duft Noten, die wir in der Nase empfunden haben, zur Geltung bringen.

**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**

**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, leichte, delikate Gerichte, insbesondere zu Fisch.

TERRE DI TUFO