



IMPRINT FALANGHINA

PUGLIA IGT

Indicazione Geografica Tipica

Uve: 100% Falanghina

Zona di produzione delle uve:
San Severo.

Vinificazione: la fermentazione avviene a bassa temperatura, circa 7°C per 10 settimane, per preservare tutti i profumi di frutta fresca.

Maturazione: riposa 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: inizia con un aroma di ananas maturo che passa alle mele, alle pere, allo zenzero candito e ai fiori di Fresa. Note di mandorla e mandarino completano la complessità. Ha un corpo stupendo e persiste in bocca per molto tempo.

Abbinamenti gastronomici consigliati: Si accompagna perfettamente a pesce, risotti ai crostacei, polpi alla griglia, sushi, ricci, formaggi semi stagionati e salumi di ogni genere.

Temperatura di servizio: 10°C

Alcool: 13%

A-MANO | NOCI | ITALIA