

# FALANGHINA

**Uve:** Falanghina

**Terreno:** collinare, ricco di medio impasto, sito nel beneventano

**Vendemmia:** ultima decade di settembre

**Vinificazione:** pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, dopodichè minimo 3 mesi in acciaio

**Note:** kiwi, lime e pompelmo, citronella, gelsomino sviluppati per rimanere integri a lungo

**Abbinamento:** piacevole da bere con antipasti di mare, pasta con molluschi, formaggi freschi

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C



VINOSIA  
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl  
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto - 83052 Paternopoli (AV)  
Tel. +39 0827 71 745 - Fax +39 0827 71 892  
[www.vinosia.it](http://www.vinosia.it) - [info@vinosia.it](mailto:info@vinosia.it)