

Scheda tecnica Falanghina IGT Campania

Produttore: D'Ambra Vini d'Ischia.

Zona di produzione: colline del beneventano.

Uve: falanghina 100% ; uve scelte accuratamente e trasportate in piccole casse a basse temperature nei locali di vinificazione di Casa D'Ambra.

Tecnica di produzione: le uve vengono vendemmiate nella prima decade di ottobre; pressatura soffice delle uve con decantazione a freddo del mosto prima della fermentazione alcolica ; breve affinamento in vasche d'acciaio.

Colore: paglierino con tenui riflessi verdolini.

Profumo: intenso con note di fiori di biancospino e tiglio.

Sapore: secco con giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza; mineralità persistente.

Gradazione: 12%.

Annata: indicata sull'etichetta.

Temperatura di servizio: 12/ 14° C.

Abbinamento consigliato: carpaccio di pesce spada, frittore di pesce, primi piatti con sughi e ragù di mare.

