



## Tenimenti Amjnei

Beneventano IGT Falanghina

### ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

### UVAGGIO:

100% FALANGHINA

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 16/18°C. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino chiaro con rilessi verdognoli.

**Profumo:** fresco e fruttato con spiccate note di agrumi e fiori bianchi.

**Gusto:** molto fresco grazie ad una bella acidità.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e valorizza in modo particolare piatti a base di crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 10/12°C

### CURIOSITÀ

Il vitigno Falanghina deriva probabilmente da antichi ceppi greco-balcanici e sembra dovere il suo nome al suo portamento espanso, per cui tradizionalmente veniva legata a pali di sostegno detti "falange", da cui Falanghina, ossia "vite sorretta da pali"

### CODICE EAN

8051490274039

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)