



FALANGHINA

Denominazione: IGT

Grado: 12,5% vol

Vitigni: 100% Falanghina.

Sistema di allevamento: viene allevato a guyot. La resa è circa 130 q.li per ettaro.

Lavorazione: 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.

Affinamento: in serbatoi di acciaio.

Note di degustazione: Di colore giallo paglierino chiaro con rilessì verdognoli. Il profumo è fresco e fruttato con spiccate note di agrumi e fiori bianchi; in bocca si presenta molto fresco grazie ad una bella acidità.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo e valorizza in modo particolare piatti a base di crostacei e frutti di mare.

CODICE EAN: 8051490274039

Conformazione pallet: 4 strati da 21 crt

AGRICOLE SELVI SRL

Via Cipressino, 24 – 50021 Barberino Val d'Elsa (FI)
Tel. 055/0940314 – Fax 055/0940313

www.agricoleselvi.it