



ALMA

FALANGHINA CAMPANIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO
Falanghina

ALLEVAMENTO DELLA VITE
Spalliera con potatura guyot

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà Settembre

RESA
100 q.li/ettaro

GRADO ALCOLICO
12,5 % vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino lucente. Al naso frutta tropicale, fiori di ginestra, biancospino. Al palato intenso, fresco, lascia una bocca con ritorno di aromi eleganti, equilibrato, armonico.

ABBINAMENTI
Aperitivo, primi di pesce, spaghetti all'astice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C

GRAPE VARIETY
Falanghina

VINE TRAINING
Espalier with guyot pruning

HARVESTING PERIOD
Mid September

YIELD
100 quintals/hectare

ALCOHOL CONTENT
12,5 % by vol.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES
Bright straw yellow colour. On the nose tropical fruit, broom flowers, hawthorn. Intense, fresh on the palate, it leaves a mouth with a return of elegant, balanced, harmonious aromas.

PAIRINGS
Aperitif, fish first courses, spaghetti with lobster.

SERVING TEMPERATURE
10-12° C