

Falanghina Beneventano

IGP, Falanghina Beneventano
par Cantine Iorio




Vin blanc, Campanie, Italie

Aromatique et rond

Vin sec et frais, idéal pour l'apéro ou servi avec des poissons ou des viandes blanches.

Caractéristiques

-  Agriculture raisonnée
- Vendanges manuelles
- Pressurage en douceur et fermentation à température contrôlée
- Élevage de 4 mois dans des cuves en acier inoxydable

Notes de dégustation

- **Robe:** jaune paille aux reflets verts
- **Nez:** puissants arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques
- **Bouche:** équilibré par sa structure, sa fraîcheur et son côté minéral, d'une belle longueur



100% Falanghina



Argile et calcaire



3-4 ans



8-10°C



13%



Apéro | Poisson
Viande blanche

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com