

Campania Falanghia

-Cantine Terranera-



Italia
Campania
Grottolella



VINIFICAZIONE

A temperatura controllata
di 16-18 °C.



AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione,
il vino si affina alcuni mesi
in vasche d'acciaio.



Colore giallo paglierino
con riflessi brillanti.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.
(Indicazione Geografica Tipica)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

100% Falanghina

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Ricche sensazioni di frutti
bianchi, circondati da un
tocco floreale profumato e
delicato e leggermente
balsamico.



Fresco, stimolato dalla vena
salata che arricchisce il frutto
con una vaga suggestione
minerale.