



Falanghina IGT Roccamonfina
"Fonte Caia"

Le pendici de vulcano spento di Roccamonfina regalano alla Falanghina "Fonte Caia" di Telaro, un intenso giallo dorato, con profumi di frutta estiva matura, fiori freschi e miele d'acacia. Il gusto è sapido e abbastanza fresco, equilibrato tra calore e morbidezza e con piacevole finale agrumato.

Indicazioni:

La Mineralità e il Frutto della Falanghina "Fonte Caia" Telaro sorprendono sia all'aperitivo che durante tutto il Pasto.

Abbinamenti:

Primi piatti a base di pesce come gli spaghetti alle vongole, pesce delicato al forno o fruttare delicate, non dimentichiamoci però della Pizza!



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Falanghina, Coda di Volpe
Nazione:	Italia
Regione:	Campania
Denominazione:	Roccaminfina IGT
Formato:	37,5 cl. 75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	10° C