



Falanghina IGT Roccamonfina Vendemmia Tardiva

Caratteristiche uniche per questa Falanghina Vendemmia Tardiva, il terreno depositato dal vulcano spento di Roccamonfina infatti dona una sorprendente sapidità e lunghezza al palato di questo vino. Profumi di frutta esotica matura e pietra di fiume, interrompono il floreale iniziale con sorprendente intensità. Ottima la corrispondenza con il palato, morbido e abbastanza fresco.

Indicazioni:

Decisamente diversa da altre Falanghina, sia per il terroir, sia per la decisione di vendemmiare in ritardo (Vendemmia Tardiva), la Falanghina Telaro Vendemmia Tardiva sorprenderà tutti gli appassionati di questo vitigno autoctono campano, per la sua Unicità!

Abbinamenti:

Zuppe delicate, primi piatti, carni bianche, pesce grigliato.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Falanghina 90%, Sauvignon 10%
Nazione:	Italia
Regione:	Campania
Denominazione:	Roccamonfina IGT Falanghina
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	12° C