

Falanghina Terredora Campania IGT



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille avec des reflets verdâtres.

Nez : intense nez aromatique de pomme verte, d'ananas et d'agrumes.

Bouche : fraîche et bien équilibrée avec une bonne acidité et une belle fin de bouche.

Accords mets-vin :

Idéal pour accompagner les plats de poissons, les repas froids, les soupes et les fromages frais type *mozzarella*.

Le saviez-vous ?

La *falanghina* est cultivée depuis la Rome Anique et depuis 50 ans, elle est devenue un symbole de l'excellence des vins blancs de Campanie.

 **Typologie** : Vin blanc sec tranquille

 **Producteur** : Terredora

 **Zone de production** : Campanie

 **Cépage** : 100% falanghina

 **Garde** : 3 ans

 **Degré alcoolique** : 12% Vol.

 **Température de service** : 10° C

