

Falanghina Bio - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille intense, reflets dorés.

Nez : frais, notes minérales, fruits jaunes, agrumes.

Bouche : soyeuse et équilibrée.

Accords mets-vin :

Convient particulièrement à un début de repas autour d'antipasti.

Le saviez-vous ?

Falanghina, comme le fiano, est également un cépage blanc typique de la Campanie, maintenant largement répandu dans les Pouilles.



Typologie : vin blanc bio



Producteur : Antica Enotria



Zone de production : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



Cépage : 100% falanghina



Garde : 1 à 3 ans



Degré alcoolique : 13,5% Vol.



Température de service : 10-12°C

