



TEMPO DEL PECCATO FALANGHINA DOC SANTI QUARANTA

SCHEDA TECNICA

Varietà: Falanghina 100 %

Denominazione: Falanghina del Sannio D.O.C.

Zona di produzione: Torrecuso, provincia di Benevento

Affinamento: acciaio

Analisi visiva: giallo paglierino

Analisi olfattiva: fruttato, floreale con riconoscimenti di ananas, banana e frutta matura, leggero sentore di pietra focaia; interessante l'intensità aromatica

Analisi gustativa: fresco, la morbidezza è bilanciata da una buona struttura acida; equilibrato, fruttato, con finale di lunga persistenza

Abbinamenti: primi piatti bianchi, zuppe di pesce, pesce, pesce alla griglia, ostriche e frutti di mare, mozzarella di bufala

Temperatura di servizio: 12 °C

Alcol: 13,5% vol