



AMARANO

LA VESPA IRPINIA FALANGHINA

Vinificazione: *Tecnica di vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento quattro mesi in acciaio sulle fecce fini .*

Note di degustazione: *Colore Giallo paglierino.
Profumo Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi,
e fiori bianchi.*

Abbinamenti: *si sposa perfettamente con i piatti della cucina mediterranea e viene servita con antipasti, riso o pasta con frutti di mare,. Sopraffino l'abbinamento con pesce grigliato o fritto, crostacei ma anche carni bianche.*

Zona di produzione:

Vigneto Candida (AV)

Gradazione alcolica:

12-14 %

Temperatura di servizio:

8° - 10° C

Uva:

100% Falanghina DOC

