



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.*

Uva:
100% Falanghina DOC

Gradazione alcolica:
12-14 %

Temperatura di servizio:
8° - 10° C

