



MACCHIALUPA

FALANGHINA BENEVENTANO

Indicazione Geografica Tipica

Varietà delle uve

Falanghina 100%.

Tecnica di produzione

Dopo la pressatura soffice delle uve e la fermentazione a temperatura controllata, il vino affina in bottiglia per circa due mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: intenso ed ampio con sentori fruttati di pesca ed ananas, floreali di magnolia e di miele.

Sapore: morbido e caldo, di buona freschezza e persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Adatto ai piatti tipici della cucina campana, accompagna in modo eccelso preparazioni a base di carni bianche e piatti di pesce. Servire ad una temperatura di 13-14°C.

Grad. alcolica: 13% vol.



750 ml.



le Selezioni di
Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.