



## MACCHIALUPA



### **BENEVENTANO FALANGHINA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

#### VARIETÀ DELLE UVE

Falanghina 100%

#### ORIGINE DEI VIGNETI

Campania, tra la Provincia di Avellino e quella di Benevento

#### TECNICA DI PRODUZIONE

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

#### 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

Accompagna in modo eccelso preparazioni a base di carni bianche e piatti di pesce in genere.

Servire ad una temperatura di circa 10-12°C.

Gradazione alcolica: 13% vol.