



FALANGHINA VULCANICO

Basilicata IGT



Barile (PZ) - Basilicata



Vino bianco:
100% Falanghina



Affinamento di circa 5 mesi
in serbatoi di acciaio con
permanenza sui propri lieviti



Al naso intenso e persistente
con sensazioni di piccoli fiori
bianchi e frutta



In bocca fresco, equilibrato,
con un finale pulito, minerale
e sapido



8° - 10°C



Aperitivo, accompagna
qualsiasi tipo di antipasto,
piatti a base di pesce e
verdure, formaggi freschi



ttt



WINEFASHION