

Falanghina Pompeiano I.G.P. 2025



DESCRIZIONE

Produttore: Enodelta

Area di produzione: Falde del Vesuvio (NA)

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli

Vitigno: 100% Falanghina

Gradazione alcolica: 13%

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Profumo gradevole, intenso, caratteristico, sapore fresco, secco, armonico

Temperatura di servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Frutti di mare, crostacei, pesce fritto o alla griglia, carne bianca