

Falanghina Beneventano IGT 2024



WEISSWEIN AUS ITALIEN

Produzent und Abfüller: Villa Raiano - Loc. Cerreto - Via Bosco Satrano, 1 - 83020 San Michele di Serino (AV) - Italia - +39 0825 595663



©cantina24.de

Qualitätsbezeichnung: Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Rebsorte: 100% Falanghina.

Sensorische Charakteristik: Ausdrucksstark und feinfruchtig mit Noten von reifer Ananas, Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen trocken, mit lebendiger Säure, ausgewogener Struktur und harmonischer Frucht. Mineralische Nuancen und ein Hauch salziger Frische verleihen Tiefe und verweisen auf das Terroir Kampaniens.

Farbe: Brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Restzucker: 2,0 g/l

Säuregehalt: 5,1 g/l

Verschlussart: Naturkorken.

Servierempfehlung: Ideal als animierender Aperitif, pur oder zu Antipasti wie Artischocken, Oliven oder Crostini. Harmoniert mit Vorspeisen wie Fisch-Carpaccio, Vitello Tonnato oder Salat mit Zitrusvinaigrette. Vielseitig zu Hauptgerichten: Pasta mit Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch mit Kräutern oder mediterranem Gemüse. Auch vegetarische Gerichte wie Spargel-Risotto oder Burrata mit gelben Tomaten profitieren von seiner Frische. Zum Abschluss passt er zu mildem Käse wie Mozzarella di Bufala oder jungem Pecorino.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 10 und 12°C.

Allergene: Enthält Sulfite.

Impressum:

Cantina24 – Weinhandel

Pideritplatz 2

32825 Blomberg

Tel.: 05235 97473