



CRYPTA CASTAGNARA®
CANTINE



FALÌ

IRPINIA FALANGHINA

DOC

Uve

Falanghina 100%
vol. 12,5/13%

Zona di produzione

Grottolella -
Altavilla Irpina

Altitudine dei vigneti

450/500 m slm

Allevamento vigneti

Guyot

Caratteristiche organolettiche

È un vino di colore giallo paglierino chiaro, persistente al gusto, dal profumo floreale e fruttato con note di mela verde.

Si consiglia di berlo ad una temperatura di circa 8 °C.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

0,75 L



Grapes

Falanghina 100%
12,5/13% vol

Growing zone of grapes

Grottolella - Altavilla Irpina

Vineyard altitude

450/500 m sea level

Vineyard cultivation

System Guyot

Organoleptic characteristics

It is a wine with a pale straw-yellow colour, lingering aftertaste, floral and fruity scents with hints of green apple. We recommend that it is drunk at a temperature of about 8 °C.

Serving Suggestions

We recommend it as an appetizer, with fish dishes, crustaceans, fresh cheeses.

