



PATERNO
CANTINA



Irpinia Falanghina

Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio: Falanghina.

Resa per ettaro: 90 Q.Li.

Composizione del terreno: Terreni freschi, ricchi di elementi che si adattano con facilità alle variazioni climatiche, poco delicato, ma forte di resistenza, adatto a vendemmie tardive.

Epoca di vendemmia: Seconda settimana di ottobre, raccolta a mano.

Vinificazione: Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione condotta con ceppi di lieviti selezionati.

Affinamento: In acciaio per circa 2 mesi sulle proprie fecce fini.

Gradazione alcolica: 13,00% vol.

Abbinamento: Interessante in abbinamenti con il pesce, perfetto per i crudi di mare.

Temperatura di servizio: Circa 10°-12° C.

Note organolettiche: Sentori agrumati, lime, pompelmo e kiwi e morbido sentore di fiori, gelsomino in particolare, creano un bouquet complesso e persistente. Al palato intensa mineralità, media persistenza.