

Tempo

DI NEVERA
CAMPANIA FALANGHINA



CANTINE
TERRANERA®



CAMPANIA FALANGHINA

UVAGGIO
Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Campania

ALTITUDINE
Metri 200/300 s.l.m.

ALLEVAMENTO
Spalliera

PRODUZIONE PER ETTARO
1000/1100 Kg.

VENDEMMIA
Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE
A temperatura controllata 16/18 °C

IMBOTTIGLIAMENTO
Marzo

GRADO ALCOLICO
12,00 % Vol.

COLORE
Giallo paglierino più o meno intenso

PROFUMO
Fresco, caratteristico

SAPORE
Armonico, equilibrato

TEMPERATURA SERVIZIO
9/10 °C

ABBINAMENTO
Piatti a base di pesce

GRAPE VARIETY
Falanghina 100%

TYPE OF SOIL AND LOCATION
Flegrea Area

ALTITUDE
200/300 mts above sea level

TRAINING SYSTEM
Guyot

YIELD PER HECTARE
1000/1100 kg.

GRAPE HARVEST
September

VINIFICATION
At controlled temperature 16/18 °C

AGEING
March

ALCOHOL
12,00 % Vol.

COLOUR
Straw yellow

SMELL
Fresh, characteristic

PALATE
Harmonius

SERVING TEMPERATURE
9/10 °C

FOOD AFFINITIES
Delicious with dishes of fish or shellfishes

