

IPSR



Falanghina

Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve:
100% Falanghina

Zona di produzione:
Agro di Troia - Foggia

Vendemmia:
Ultima settimana di settembre

Raccolta:
Meccanica

Affinamento:
In contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia

Note caratteristiche:
Colore bianco dalle sfumature giallo paglierino, che presenta note di frutta fresca e floreale, al palato è decisamente leggero ma ben strutturato, elegante con un finale persistente e voluminoso

Abbinamenti:
Ideale per esaltare piatti a base di pesce; ottimo anche come aperitivo

Temperatura di servizio:
Servire a 10-12°C.

Grado alcolico:
13% Vol.



CANTINE
PIRRO



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PIRRO STEFANO MARIA
Serra dei Bisi - Piazza Pirro, 2 - 71029 Troia (Fg) - ITALY
Tel. +39 347 1295595

www.cantinepirro.it - info@cantinepirro.it - stefanomariapirro@gmail.com

