Falanghina

BIANCO

INFO

Annata: 22/23
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Campania
Vitigno: Falanghina
Suolo: Argillo-calcareo
Estensione del vigneto: 0.7 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 12 anni.
Produzione media per ha: 63 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura e macerazione per 3 giorni sulle bucce. Fermentazione spontanea e affinamento per parte della massa in contenitori di vetroresina e acciaio per 12 mesi, la restante parte per 24 mesi in contenitori di vetroresina e acciaio.
Solforosa totale: 45 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

AZIENDA AGRICOLA TINESSA

Marco Tinessa

PERCHÉ

Falanghina dell'Azienda Agricola Marco Tinessa è un vino bianco profumato che al naso richiama la mandorla verde. Al sorso fresco, sapido e diretto. Attenzione: un calice tira l'altro.

QUANDO

Quando avete voglia di un vino da bere in compagnia, che sia amico della tavola e non argomento di discussioni ed elucubrazioni, Falanghina è il vino giusto per voi. Uno di quei casi in cui semplicità e bontà vanno a braccetto.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it