



Melusina

Campania Bianco Indicazione Geografica Tipica



Uve Fiano e Falanghina
Grapes Fiano and Falanghina



Zona di produzione 180-200 slm Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Production area 180-200 slm Sicignano degli Alburni National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni



Vinificazione Selezione manuale delle uve, con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Vinification Manual grape selection, with soft pressing, checked fermentation



Affinamento In acciaio per 8 mesi e per 4 mesi in bottiglia

Aging In stainless steel for 8 months and then 4 months in bottle



Volume alcolometrico 13% Vol.

Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12° C

Serving temperatures 10-12° C



Bicchiere consigliato Calice a Tulipano

Suggested glass Tulip glass



Formato bottiglia 0,75 litri

Bottle size 0,75 l

Scheda tecnica Ai piedi dei Monti Alburni, all'interno del Parco Nazionale, le uve sono selezionate manualmente. Dopo la diraspatura e la pressatura soffice, la fermentazione avviene a temperatura controllata

Wine data sheets At the foot of the Alburni Mountains, in the National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni, the grapes are selected manually. After destemming and soft pressing, the fermentation takes place at a controlled temperature

Scheda organolettica Color giallo paglierino con lievi sfumature dorate. Al naso, esprime profumi floreali di fiori bianchi selvatici e note fruttate che ricordano la pesca e la nespola, con rimandi di sensazioni agrumate di limone ed erbe mediterranee. Dinamico e strutturato al sorso, è fresco e sapido, con un finale persistente

Tasting note Straw yellow colour with slight golden nuances. On the nose, it expresses floral aromas of wild white flowers and fruity notes reminiscent of peach and medlar, with references to citrus sensations of lemon and Mediterranean herbs. Dynamic and well-structured on the sip, it's fresh and savory, with a persistent finish

Abbinamenti gastronomici Può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche magre. Eccezionale su crostacei, tartare di pesce, poke bowl e anche con la pasta alla genovese

Food pairing It can accompany any meal well, especially fish dishes and lean white meats. Exceptional on shellfish, fish tartare, poke bowls and also with Genoese pasta