



## **Uve** Fiano e Falanghina

Grapes Fiano e Falanghina

**Zona di produzione** 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

**Production area** 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Park National of the Cilento, Vallo di Diano and Alburni.

**Vinificazione e affinamento** Selezione manuale delle uve, con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

Vinification and Ageing Manual selection of grapes, with soft pressing, fermentation at controlled temperature.

#### Volume alcolmetrico 13 % Vol.

Alcoholic strength 13 % Vol.

## Temperatura di servizio 10-2° C

Serving temperature 10-12° C

# Bicchiere consigliato Calice a tulipano

Recommended Glass Tulip-shaped glass

# Formato bottiglia 0,75 litri

Bottle size 0,75 litri

**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 with slight golden hues. 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 structured on the mouthfeel, it is 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, pokè bowl e anche pasta alla genovese. **Food pairing** It can accompany well the whole meal, in particular fish dishes, of lean white meat. Exceptional on shellfish, fish tartare, pokè bowl and also pasta alla genovese.

# Valori nutrizionali per 100g

Energia	85	kcal
	354	KJ
Grassi di cui	0	g
Acidi grassi saturi	0	9
Carboidrati di cui	0,7	g
Zuccheri	0	g
Proteine	<0,5	g
Sale	0	g

