



Le Clivie

Falanghina I.G.T.

Bianco intrigante e di personalità, la Falanghina I.G.T. Le Clivie racchiude tutta la generosità e il calore della terra lucana.

Frutto di un territorio ricco di minerali, la Falanghina I.G.T. Le Clivie emana un piacevole aroma fruttato e floreale.

Al palato si rivela equilibrato, con una buona acidità ed un finale persistente dal retrogusto di frutti tropicali.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Falanghina I.G.T.



UVE 100% Falanghina

DENOMINAZIONE I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE Vulture, Basilicata, Italia

CLIMA Continentale con estati calde e secche

VINIFICAZIONE Diraspatura, pigiatura e pressatura soffice.
Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata

ALCOL 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzarne al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO Bouquet floreale con note di fiori bianchi e un intenso aroma fruttato

SAPORE Al palato è fresco e vellutato con un finale persistente

ABBINAMENTO Ideale in aperitivo con verdure sott'olio e focacce, si accompagna bene con primi piatti a base di pesce, baccalà e formaggi freschi. Interessante in abbinamento alla pasticceria secca.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237385
CODICE EAN CARTONE	8053013237392
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONE PER STRATO	20
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1282 gr
PESO LORDO CARTONE	7970 gr



Le Clivie