

## **CORTE DI GISO** **FALANGHINA IRPINIA D.O.C.**

### **Vitigno:**

100 % Falanghina.

### **Zona di produzione:**

vigneti di proprietà in Montemiletto, Montefusco e Gesualdo.

### **Tecnica di produzione:**

alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte manualmente nella seconda decade di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per qualche mese.

### **Caratteristiche organolettiche:**

di colore giallo paglierino, ha ricchi ed intensi profumi floreali e fruttati, mela, ananas e frutta gialla. Fresca al palato, si apprezza per un'ottima acidità ben equilibrata dalla struttura del vino.

### **Abbinamenti gastronomici:**

vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce in generale, piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

*Servire a 10° C.*

