

Agnese

FALERNO DEL MASSICO
BIANCO DOC



Descrizione *Description*

Ottenuto da uve **Falanghina** coltivate sulla fascia costiera dell'ager Falernus. Vino fruttato e agrumato che sprigiona effluvi marini che ricordano la salsedine. In bocca fresco, corposo, sapido e lungo. Made with **Falanghina** grapes cultivated on the coastal strip of the ager Falernus. Wine with smell notes of white fruits and citrus which releases marine scents reminiscent of saltiness. At the palate it is fresh, full body, pleasantly salty and persistent.

Composizione *Composition*

Uve della cv. **Falanghina**
Grapes of cv. Falanghina

Epoca di vendemmia *Harvest period*

Prima decade di Ottobre
First decade of October

Vinificazione *Wine making*

Le uve vengono velocemente trasportate in cantina e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto è accuratamente chiarificato per via statica e fermentato a basse temperature lungo tutto il processo di vinificazione. È massima l'attenzione a preservare il vino dall'ossidazione.
The grapes are quickly transported to the cellar and soft-pressed. The must is carefully clarified by static and fermented at low temperatures throughout the winemaking process. It is the utmost care to preserve the wine from oxidation.

Abbinamenti consigliati *Best food pairing*

Accompagna bene pietanze a base di pesce, crudi e formaggi giovani.
Well-matched with seafood, uncooked dishes and young cheese.

Formato bottiglia *Size bottle*

0.75 L



Vitis Aurunca s.s.a.

S.S. Domitiana Km 8.800
81030 Cellole (CE) - Italy

www.vitisaurunca.com
info@vitisaurunca.com