

Lisa

IGT ROCCAMONFINA
BIANCO



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 e sapido.
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 and pleasantly salty.

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. Successively the wine is stabilised, filtered and bottled with close attention to preserve its characteristics fragrance varietal.

Abbinamenti consigliati *Best food pairing*

Facilmente abbinabile a pietanze estive.
Well-matched with summery dishes.

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