



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Falanghina I.G.P. Puglia

Un bianco fine, elegante e minerale. Al naso si presenta con profumi fruttati, lievi sentori di agrumi e note floreali. Al palato si presenta fresco ed armonico, con struttura complessa e ottima persistenza gustativa. Si apprezza per la particolare sapidità. Ideale con risotti, frutti di mare crudi, piatti di pesce e formaggi freschi. Servire alla temperatura di 8-10 °C.

A fine, elegant and mineral white. Fruity nose with citrusy hints and flowery notes. Fresh and well balanced on the palate, with a complex structure and persistent flavour. Appreciated for its sapid taste. Ideal with risotto, raw shellfish, cooked fish dishes and fresh cheese. Serve at 8-10 °C.

CODICE ARTICOLO <i>Article code</i>	S0067
DENOMINAZIONE <i>Appellation</i>	FALANGHINA I.G.P. PUGLIA
VITIGNO <i>Grape</i>	FALANGHINA
ALCOL <i>Alcohol</i>	12,5% VOL.
ALLERGENI <i>Allergens</i>	SOLFITI <i>Sulphites</i>
TIPOLOGIA <i>Type</i>	BIANCO <i>White</i>
AFFINAMENTO <i>Aging</i>	BOTTIGLIA <i>Bottle</i>
FERMENTAZIONE <i>Fermentation</i>	ACCIAIO <i>Steel</i>
ENOLOGO <i>Oenologist</i>	DONATO GIULIANI

INGREDIENTI

uve

Conservante e antiossidante: contiene metaBISOLFITO di potassio

Agenti stabilizzanti: contiene gomma arabica e CMC (carbossimetilcellulosa)

Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	303 kJ 73 kcal
Grassi di cui saturi	< 0.1% < 0.5%
Carboidrati di cui zuccheri	0,8 g 0,15 g
Proteine	< 0,96g
Sale	< 0,01g

 750 ml  6 bt/ct  80x120 eur-epal

 360 g  7,2 kg  105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PVC 90	FORS1	SEGUI LE
VETRO	VETRO	PLASTICA	SUGHERO	INDICAZIONI
RACCOLTA DIFFERENZIATA		ORGANICO		DEL TUO COMUNE