



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
Article code

S0067

DENOMINAZIONE
Appellation

FALANGHINA I.G.P.
PUGLIA

VITIGNO
Grape

FALANGHINA

ALCOL
Alcohol

13% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

BIANCO
White

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO GIULIANI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	VITIGNO	C/PVC 90	FORS1	SEGUI LE
	VETRO	CAPSA	PLASTICA	TAPPO	INDICAZIONI
				SUGHERO	DEL TUO COMUNE
				ORGANICO	