



SANTA FOSCA
CANTINE

SCHEDA TECNICA | FALANGHINA

QUALITÀ | *Vino bianco*

TIPE | *Yello Wine*

DENOMINAZIONE | *Campania Falanghina I.G.T.*

APPELLATION | *Campania Falanghina I.G.T.*

VENDEMMIA | *Seconda settimana di Ottobre*

VINTAGE | *Second week of October*

UVAGGIO | *Almeno 85% Falanghina*

GRAPE VARIETY | *Least for 85% Falanghina*

CAPACITÀ | *0,75 l*

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | *Venticano (Av)*

ORIGINAL WINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | *Italia*

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | *Spalliera - Guyot*

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | *Argilloso e Calcareo*

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | *Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata*

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | *In bottiglia*

REFINING | *In Bottled*

CARATTERISTICHE | *Giallo brillante con riflessi verdognoli dal profumo fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali*

CHARACTERISTICS | *Bright yellow with greenish reflections from fresh and fruity, with intense notes of tropical fruit and hints of floral odors*

ABBINAMENTI | *Vino molto equilibrato, dai caratteri complessi e personali che si presta bene come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e crostacei*

PAIRINGS: | *Very balanced wine, complex and personal characters that can be served as an aperitif or with fish dishes and shellfish*

