

FALANGHINA CAMPANIA

100% MADE IN ITALY

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta
PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication

IT - Prodotto in Campania

EN - Produced in Campania



IT - Caratteristiche organolettiche.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sono percepibili le note olfattive di frutta fresca in particolare ananas e pera, il gusto è caratterizzato da una acidità sostenuta e da una buona persistenza

EN - Organoleptic characteristics.

Straw yellow color with greenish reflections, the olfactory notes of fresh fruit are perceptible, in particular pineapple and pear, the taste is characterized by a sustained acidity and a good persistence.



IT - TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: **14°-18° Gradi**

EN - PRESERVATION TEMPERATURE: **14°-18° Degrees**



IT - Abbinamenti Gastronomici.

Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati non piccanti.

EN - Gastronomic Pairings.

It goes very well with raw seafood, shellfish such as oysters, scampi, fresh fish carpaccio and seafood in general.

Imbottigliato da:
Cantine Tedesco
ICQRF SA 9750
Via Poggiomarino, 107
Scafati (SA) - Italia

750 ml e 13-13,5% vol.



*consigliato da Indicazione di cui ha come



CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES



TD-FAL-2