

# FALANGHINA CAMPANIA

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta



## Caratteristiche organolettiche.

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



## Abbinamenti Gastronomici.

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



## Temperatura di conservazione.

14°-18° Gradi

## Curiosità.

Si narra che la vite sia entrata in Italia dal porto di Cuma, antica colonia fondata nel 700 a.c. ai piedi dei Campi Flegrei. I Greci avevano l'abitudine di coltivare la vite lasciandola strisciare per terra, ma in Italia questo tipo di allevamento faceva ammuffire l'uva quindi i coloni furono costretti a cercare un'alternativa. Fu così che i primi viticoltori capirono che sollevando la vite da terra ed allevandola su pali di legno, in latino phalangae, si evitava l'insorgere di problemi di botrite. Da questi sostegni nacque il Vinum Album Phalatinum, progenitore della nostra Falanghina.



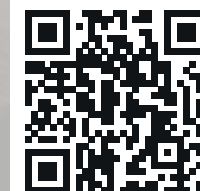
## Zona di produzione.

Provincia di Benevento e Avellino.

## Gradazione alcolica.

12,5-13%

**100%**  
MADE IN  
**ITALY**



TD-FAL-1

# FALANGHINA CAMPANIA

PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication



## 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.



## Gastronomic Pairings.

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



## Preservation temperature.

14°-18° Degrees

## Curiosity.

It is said that the vine entered Italy from the port of Cuma, an ancient colony founded in 700 BC. at the foot of Campi Flegrei. The Greeks had the habit of cultivating the vine by letting it crawl on the ground, but in Italy this type of farming made the grapes mouldy, so the settlers were forced to look for an alternative. Thus it was that the first winemakers understood that by lifting the vine from the ground and growing it on wooden poles, in Latin phalangae, the onset of botrytis problems was avoided. From these supports was born the Vinum Album Phalanginum, progenitor of our Falanghina.

## Production area.

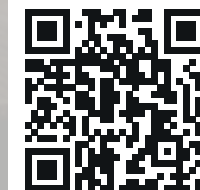
Province of Benevento and Avellino.

## Alcohol content.

12,5-13%



**100%**  
MADE IN  
**ITALY**



TD-FAL-1