



## MACCHIA BIANCA FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOP

Um branco de guarda longa, exclusivo, oriundo da seleção da melhor uva Falanghina de terroir vulcânico pé franco; afina oito meses em aço e 18 em garrafas.

### **COR**

AMARELO PALHA INTENSO

### **PERFUME**

DE FRUTA MADURAS, JUNCO MOLHADO E COMPOTA DE FRUTAS

### **PALADAR**

SECO, PLENO, ENVOLVENTE E HARMÔNICO

### **HARMONIZAÇÃO**

PEIXE ASSADO, MARISCOS, CARNES BRANCAS E QUEIJOS;

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12 ~ 14 °C

**GRADAÇÃO: 12,5°**



*Safra 2016. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.*