

Villa Matilde
FALANGHINA 2010
I.G.T. Campania, Itália



VILLA MATILDE

UVAS: 100% Falanghina

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: Uvas provenientes do vinhedo de Rocca del Leoni colhidas na segunda quinzena de setembro com suave esmagamento e fermentação com temperatura controlada entre 18 e 20 graus dura cerca de 20 dias. Afinamento em tanque de aço inoxidável por 3 meses.

COMENTÁRIOS: Coloração amarelo palha elegante, com aromas distintos: floral (rosas), frutados (abacaxi, banana e pêsego), complementado por notas delicadas de folhas de sálvia. No paladar é bem equilibrado, agradável, confirma plenamente o buquê, com delicadas notas adicionais lembrando amêndoas.

AVALIAÇÕES: RP 89

GUARDA: 4 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C

HARMONIZAÇÃO: Antepastos de peixe, pratos delicados, espaguete com aliche, lula a dorê ou isca de peixe, flor de abóbora recheada com ricota, mussarela de búfala, queijos frescos.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br
55 11 4195-5554