

ALBENTE

Vino di grande freschezza, intenso di profumi floreali e fruttati.

Uve

Falanghina

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio.

Esame organolettico

Il colore è giallo paglierino. Pulito e netto al naso con frutti e fiori bianchi. In bocca si esprime fresco e morbido. Vino ideale per il pasto di ogni giorno.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e verdure.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it