



MEREGALLI FRANCE



FALANGHINA – CAMPANIA IGT – DOMAINE CASA D'AMBRA

CASA D'AMBRA | 1888
i vigneti del mare



Le Falanghina est un vin blanc de la région de Naples, en Campanie. Ce cépage autochtone produit, lorsqu'il est vendangé à parfaite maturité, un vin typé, intense, aux arômes fruités et floraux.

RÉGION : Campanie

CÉPAGE : 100% Falanghina

VINIFICATION : Vendange début octobre. Sélection soignée des raisins en petites caissettes, transport à température basse vers le chai de Casa D'Ambra. Pressurage doux et décantation à froid du moût avant la fermentation alcoolique. Elevage bref en cuves d'acier inox.

ROBE : Jaune paille aux reflets verts.

NEZ : Arômes floraux intenses, avec des notes de fleurs d'aubépine et de tilleul.

BOUCHE : Sec, plein et soyeux, un superbe équilibre entre douceur et rondeur sur des notes florales. Fraîcheur et minéralité persistantes.

ACCORD : Il est idéal à 10°C avec des plats à base de poissons ou de fruits de mer et des fromages délicats.