CANTINE FEDERICIANE

POMPEIANO
FALANGHINA FRIZZANTE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE	I.G.P.
UVE	FALANGHINA
TERRENO	Vulcanico
ALTITUDINE	Collina
RESA	2 KGq.li per ceppo/ 4000CP/HA
ZONA DI PRODUZIONE	Campania
VINIFICAZIONE	La vinificazione avviene tramite fermentazione a temperatura controllata su lieviti selezionati e successiva presa di spuma con rifermentazione in autoclave
GRADAZIONE ALCOLICA	10,5%vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°-8°C
FORMATI DISPONIBILI	0,75cl



Note Degustative

Il Pompeiano, vino frizzante, si presenta con un colore giallo paglierino e delicati riflessi verdognoli. Al profumo emergono note fruttate, arricchite da sentori di mela verde e banana. Il sapore è equilibrato, con una piacevole vena amabile. Ottimo anche come aperitivo, è perfetto sulla spiaggia.

Abbinamenti Gastronomici

Perfetto come accompagnamento per antipasti leggeri, insalate di mare e verdure grigliate, si sposa bene con formaggi freschi come mozzarella, ottimo anche durante l'aperitivo, si presta ad accompagnare stuzzichini leggeri e salumi delicati come prosciutto crudo e bresaola, regalando un'esperienza gustativa fresca e armoniosa.

SOCIETÀ COOPERATIVA
AGRICOLA VITICOLTORI CAMPANI

Via Antica Consolare Campana,34
80016 Marano Di Napoli (Na)
Tel 081 576 3726 - 081 576 52 94
www.federiciane.it