



## IRPINIA FALANGHINA .VIRGA

Irpinia Falanghina *Virga*, con i suoi profumi intensi e complessi racchiude la perfetta espressione del vitigno Falanghina.

*The aromas of Irpinia Falanghina Virga are the most authentic representation of the vineyard falanghina.*

### **Denominazione / Denomination**

Irpinia Falanghina DOC

### **Uve / Grapes**

Falanghina 100%

### **Fermentazione / Fermentation**

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 14/16 °C. per circa 20 giorni.

*14–16 °C steel tank fermentation.*

### **Affinamento / Refining**

8 mesi in acciaio, con Battonage ogni 10 giorni.

*Battonage is added every 10 days during the 8-month refining in steel.*

### **Esame organolettico / Organoleptic testing**

Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Ha una struttura notevole, esalta i suoi aromi fruttati, intensi e persistenti.

*Straw-yellow with golden undertones.*

*Its exceptional structure highlights its juicy, powerful and lingering scents.*

*Mango and pear Williams flavors linger in the mouth after consumption.*

### **Abbinamenti gastronomici / Gastronomic combinations**

Bianco ideale per accompagnare portate a base di pesce crostacei, insalate di mare, finger food.

Primi di pesce, piatti a base di crostacei, polipi e calamari.

*The ideal white to go with fish and crustacean-based dishes, seafood salads, and finger foods.*

Temperatura di servizio / *Serving Temperature* 14/15°C



TENUTA  
CAVALIER FERRANTE

Via Pietà, 1 - 83040 Luogosano AV - ITALIA  
tenutacavalierferrante@pec.it / info@tenutacavalierferrante.it  
ferrantem69.mf@gmail.com / +39 335 6219042 / +39 340 7261493

[www.tenutacavalierferrante.it](http://www.tenutacavalierferrante.it)