



2019 Fannia

Falanghina Molise DOC, Campi Valerio

Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets dorés. Les nez se développe peu à peu sur des notes fraîches d'agrumes, mais aussi de fleurs d'amandiers, d'oranges confites et une pointe de poivre blanc. Très juteux et vif dans la bouche où dominent les notes citriques, avec également des nuances d'ananas fraîchement coupé et de monarde; très précis et aromatique jusque dans la finale légèrement minérale.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Molise |
| Producteur: | Campi Valerio |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2022 |
| Cépage(s): | 100% Falanghina |
| Référence: | 1018319 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fannia

Falanghina Molise DOC
Campi Valerio

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Falanghina |
| Apogée: | jusqu'en 2022 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |