

ATTANASIO

# Falanghina / Chardonnay

Sei Filari / Puglia IGP



## VITIGNO

Falanghina, Chardonnay

## ZONA DI PRODUZIONE

Puglia e Campania

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento minimo di 6 mesi in acciaio.

## PROFILO SENSORIALE

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo intenso ed elegante, con sentori di piccoli fiori bianchi, frutta e agrumi.

## PALATO E ABBINAMENTI

Fresco, morbido ed equilibrato. Accompagna primi piatti di pasta e pesce, secondi di pesce e crostacei.