FAMIGLIA PAGANO
LUOGOSANO

I PONTI

FALANGHINA
IRPINIA DOC

UVE: 100% Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE:
vigneti selezionati dell'area della provincia di Avellino

PERIODO DI VENDEMMIA:
raccolta manuale intorno alla fine settembre, prima decade di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 Kg

SENSAZIONI:
di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. sentori di frutta tropicale, pesca, banana e fiori bianchi. al gusto, fresco, persistente, morbido con retrogusto di frutta tropicale

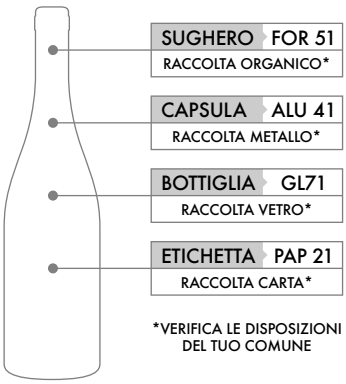
ABBINAMENTI:
si abbina a zuppe di pesce, crostacei, primi piatti a base di pesce e secondi piatti di pesce al forno

Valori nutrizionali medi per 100 g/mL di prodotto

Energia	314 kJ / 75 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	<1,0 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Proteine	0 g
Sale (sodio x 2,5)	0 g

INGREDIENTI: UVA, AGENTI STABILIZZANTI: CMC E CONTINE GOMMA ARABICA, CONSERVANTI ED ANTIOSSIDANTI: SOLFITI E AC. ASCORBICO: SO2

8 017028 001317



*VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

FAMIGLIA PAGANO SRL / Via Carazita 1, 83040 - Luogosano, Avellino, Italia.