

Kòre

Falerno Del Massico Bianco DOC

Kòre è una fanciulla che cammina leggera in un prato. Esuberante, libera e spensierata come una ninfa, incarna il carattere fresco e innovativo di questo Falerno bianco.



Terreno: A matrice sabbiosa, alluvionale

Altitudine del vigneto: 50 m.s.l.m.

Varietà: Falanghina

Età del vigneto: 3 anni

Viticultura: allevato a guyot, sesto imp.to 2,40 x 0,75

Vinificazione: in acciaio a bassa temperatura

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di servizio: 12 °C

Profilo organolettico: Dal colore giallo paglierino dorato, al naso esprime note di ginestra, frutta a polpa bianca e agrumi. In bocca è fresco, minerale e persistente.

Abbinamenti: Crostacei, insalate, sushi, pesce al forno e alla griglia, verdure grigliate, piatti moderatamente speziati.

Bottiglie prodotte: 1800

Misura bottiglia: 750 ml