

Falanghina:

简史：是一款古老的葡萄品种，主要种植在那不勒斯省的Flegrei郊区，以及在Benevento省的Taburno地区附近。这个名字来自于单词“Falanga”，是指用一些用过的柱子来固定那些长得比较粗壮的枝条。

酒品名称：法兰弗娜干白葡萄酒 IGT

葡萄品种：100%的法兰弗娜葡萄

土地：具有优势的中等黏度的土地

种植密度：每公顷3000株

葡萄种植区域：在Benevento省的Ponte 和Torrecuso两个葡萄园里买葡萄

方位：东南

高度：250/300米

种植方法：小拱Guyot种植法

树龄：15年

每公顷产量：80到120公担（一公担等于100公斤）

葡萄采摘时间段：9月中旬到10月上旬

发酵：不锈钢容器中三个月自然发酵（不用酵母）

陈年：装瓶至少1个月陈年

颜色：反射着绿光的淡淡的草黄色

香气：是清新的水果的香气，是典型的柑桔，柠檬的味道，菠萝其实是一些白色花瓣的味道

口感：口感是这样的清爽，谢谢它的适度的酸度，酒体是这样的富有层次感其实是一款酒体非常平衡的酒

配餐建议：是一款非常理想的餐前酒，也适合搭配一些贝类和其他一些海鲜，适当的搭配一些鱼，白肉，鲜奶酪和一些略微陈年的奶酪