



SOLOPACA BIANCO

SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Il vino è ottenuto dalle uve Trebbiano, Malvasia, Falanghina e altre bianche coltivate sulle colline del Sannio beneventano, sofficemente spremute e vinificate in bianco a freddo. Ha colore paglierino e profumi lievemente esotici fruttati e floreali. Il sapore è secco, equilibrato, vellutato. Ottimo l'abbinamento con carni e primi piatti bianchi anche di mare, frittiture di pesce e grigliate di verdura.

Temperatura di servizio 9-10 °C.



The wine is made from a mix of Trebbiano, Malvasia, Falanghina and other white grape varieties grown on the hillsides of the Sannio Benevento area. The grapes are gently crushed and vinificated at low temperatures without the skins. The wine is straw coloured and has light exotic fruits and floral perfumes. It has a well balanced dry, velvety flavour. Perfectly partnered with white meats, fish dishes and grilled vegetables. Serving temperature: 9-10 °C.



bordolese standard



trebbiano 40-60%
falanghina 20% malvasia 20%



750 ml x 6



12 vol. min.



100 (25x4)



5 g/l min.



8 005372 318007



9 - 10 °C



CANTINA DI SOLOPACA

fondata nel 1966