

## Falanghina Beneventano IGP



Producent: **IORIO CANTINE, Torrecuso, Campania**  
Rocznik: **2024**  
Zawartość alkoholu: **13.0%**  
Pojemność: **750 ml**  
Region: **Campania**  
Rodzaj: **wytrawne**  
Kolor wina: **białe**  
Styl: **spokojne**  
Bezczka: **NIE**

Cena netto: **34.76 zł**  
Cena brutto: **42.75 zł**

Białe wino o słomkowo-żółtej barwie i intensywnym i trwałym bukietem pachnącym kwiatami i owocami. Świeże, bardzo przyjemne i mineralne w ustach.

Sugestie kulinarne: idealne z przystawkami, ryżem i białym mięsem.

Grona: Falanghina 100%

Temp. serwowania: 8-10 stopni C.

Colour: Pale straw-yellow

Smell: Intense and persistent bouquet of white flowers and fruits

Taste: Fresh, sapid and mineral on the palate

Food Pairing: Ideal with appetizers, rice and white meat

### Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/falanghina-beneventano-880.html>

### Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, [info@noma.gdynia.pl](mailto:info@noma.gdynia.pl)

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046