

FALANGHINA

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA

SINGLE VINEYARDS



Varietà di uve: Falanghina

Terreno: calcareo-argilloso, a medio impasto.

Altezza s.l.m.: 400 mt

Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot.

Produzione: vendemmia manuale, crio-macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in asche di pietra

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profumo: piacevoli note di fiori bianchi e pesca.

Gusto: intense note di agrumi e frutta gialla.

Abbinamenti consigliati: piatti a base di pesce, zuppe e frutti di mare. Ottimo come aperitivo.

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio: fresco alla temperatura di 10° C

Grapes: Falanghina

Soil: calcareous-clayey, medium dough.

Height a.s.l.: 400 mt

Training system: low espalier, "Guyot" pruning.

Production: harvest by hand, cryomaceration of the skins with the must, soft pressing and refining in stone tanks.

Color: bright and straw yellow with green highlights.

Bouquet: pleasant hints of white flowers and peach

Taste: rich and crisp, with a final sensation of citrus.

Food pairing: fish dishes, soups, shellfish. Excellent as aperitif too.

Alcohol content: 12% by vol.

Total Acidity: 5.5 gr./lt.

Best served at: 10° C - 50° F