

# FALANGHINA

FALANGHINA IGT PUGLIA BIO

---



**REBSORTE:** 100% Falanghina

**HERKUNFTSGEBIET:** Weinberg Marchesana, Gioia del Colle

**BODENTYP:** rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**PFLANZEN PRO HEKTAR:** 4300

**PRODUKTION PRO HEKTAR:** 70 HL

**TRAUBENLESE:** Mechanische Ernte während der vierten Septemberwoche

**MAZERATIONSZEIT:** Weiche Pressung und kurze Mazeration für 2/3 Stunden in der Presse

**GÄRUNGSZEIT:** 20 Tage bei 13° in Edelstahltanks

**AUSBAU:** 3 Monate in Edelstahltanks und 2 Monate in der Flasche

**ALKOHOLGEHALT:** 12% vol.

**RESTZUCKERGEHALT:** 3 GR/LT

## DEGUSTATIONSNOTEN

**FARBE:** Strohgelb mit glänzendem Licht

**NASE:** Intensive, feine Düfte von Bergamotte, Pfirsich, Aprikose, Banane, Kamille, Salbei und Melisse

**GAUMEN:** Ausgewogener und cremiger mit frischen und salzigen Noten. Langes Finale, zitronig und aromatisch im Rück-geschmack