

FALANGHINA

FALANGHINA IGT PUGLIA BIO



VARIETÀ: Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VITI PER ETTARO: 4300

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella quarta settimana di settembre

MACERAZIONE: Spremitura soffice delle uve con breve macerazione di 2/3 ore in pressa

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 20 giorni ad una temperatura di 13°C

AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 GR/LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore giallo paglierino, di bella luce cristallina

PROFUMO: Profumi intensi e fini di bergamotto, pesca, albicocca, banana, camomilla, melissa e salvia.

GUSTO: Gusto cremoso ed equilibrato, ravvivato da una gradevole corrente fresco-sapida; finale abbastanza persistente percorso da ritorni citrini e di erbe aromatiche