



FALANGHINA

IGT DAUNIA

Varietà: Falanghina 85%, Greco 15%.

Vigneto: allevato a pergola pugliese con resa di 90 qli. per ettaro

Vinificazione: le uve vengono condotte in cassette di plastica in cantina dove vengono immediatamente pigiate e diraspate. Quindi il mosto macera alla temperatura di 20 gradi per circa 4 ore con le bucce e i vinaccioli. Dopo la pressatura soffice il vino mosto fermenta a temperatura controllata in silos di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Ha profumi freschi con venature minerali che precedono nette sensazioni di ananas e banane. In bocca è pieno e abbastanza sapido.

Alcool 11,5 %
Acidità Tot 6 g/l.
Estratto secco 27 g/l.

Confezioni- 6 e 12 Bottiglie