



FALÙ

ROSSO IGT PUGLIA

Varietà: Montepulciano in purezza

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

Vinificazione: questo Montepulciano raggiunge la maturazione a metà ottobre. Dopo la vendemmia e la pigiatura soffice il mosto macera con le bucce e fermenta a temperatura controllata per 12 giorni. Frequenti rimontaggi tradizionali e delestage consentono una giusta ossigenazione della massa in fermentazione e un migliore fissaggio delle sostanze coloranti e aromatiche.

Maturazione: il Falù matura in acciaio per 10 mesi e successivamente in bottiglia per 4 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, profumo caratteristico di ciliegie e frutti di bosco. In bocca ha tannini fitti e morbidi ben integrati alla componente alcolica.

Alcool 13 %

Acidità Tot. 5,30 g/l.

Estratto secco 35 g/l.

Confezioni- 6 e 12 Bottiglie