

La Marchesana



Falanghina igt Puglia Bio

Varietà: Falanghina 100%

Provenienza: vigneto Marchesana Gioia del Colle

Forme di allevamento: guyot

Viti per ettaro: 4.300

Suolo: terreno rosso ferroso con roccia calcarea sottostante

Produzione: 90hl/ha.

Tecnica di produzione: Raccolta meccanica. Spremitura soffice; fermentazione del mosto in contenitori di acciaio inox ad una temperatura di 14°C per diciotto giorni.

Gradazione alcolica: 12%

Zucchero residuo naturale: 4 gr/lit

Note di degustazione: Di colore giallo paglierino, con riflessi verdolini.

Elegante e minerale, al naso si presenta con profumi fruttati, lievi sentori di agrumi e note floreali.

In bocca è fresco ed armonico, sapido e di ottima persistenza.