

Ita

Vini Bianchi

FALANGHINA IGT PUGLIA - BIO

.....

VARIETÀ: 100% FALANGHINA

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO
CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA
CALCAREA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 70 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE
NELLA SECONDA METÀ DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE.
FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOI DI ACCIAIO
A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 3 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
E 2 MESI IN BOTTIGLIA

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 GRADEVOLÉ CORRENTE
FRESCO-SAPIDA; FINALE ABBASTANZA PERSISTENTE
PERCORSO DA RITORNI CITRINI E DI ERBE
AROMATICHE



Eng

White Wines

FALANGHINA IGT PUGLIA - ORGANIC

.....

GRAPES: FALANGHINA 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARD 'MARCHESANA',
GIOIA DEL COLLE, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN
UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: SPUR-PRUNED CORDON

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 7 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE
SECOND DECADE OF SEPTEMBER

VINIFICATION: SOFT PRESSING OF THE GRAPES.
ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL
TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE

AGING: 3 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND
2 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: STRAW-YELLOW WITH A CRYSTAL CLEAR
BRIGHTNESS

NOSE: INTENSE NOSE REMINISCENT OF BERGAMOT,
PEACH, APRICOT, BANANA, CHAMOMILE, SAGE AND
LEMON BALM

PALATE: CREAMY AND BALANCED TASTE, ENHANCED
BY AN UNDERLYING FRESHNESS AND SAVOURY SENSATION.
PERSISTENT FINISH, WITH HINTS OF LEMON AND
AROMATIC HERBS

