

Weissweine



FALANGHINA IGT PUGLIA - BIO

.....

REBSORTE: 100% FALANGHINA

ANBAUGEBIET: WEINBERG MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE

BODENART: MASCHINELLE WEINLESE IN DER
ZWEITEN SEPTEMBERHÄLFTE

ERZIEHUNGSSYSTEM: GESPORNTER KORDON

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 DZ/HA

LESE: MASCHINELLE WEINLESE IN DER ZWEITEN
SEPTEMBERHÄLFTE

WEINBEREITUNG: SCHONENDE PRESSUNG DER
TRAUBEN. ALKOHOLISCHE GÄRUNG IN
EDELSTAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR

AUSBAU: 3 MONATE IM EDELSTAHLTANK UND 2
MONATE IN DER FLASCHE

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: STROHGELB MIT KRISTALLKLARER
HELLIGKEIT

DUFT: INTENSIVE UND FEINE AROMEN VON
BERGAMOTTE, PFIRSICH, APRIKOSE, BANANE, KAMILLE,
ZITRONENMELISSE UND SALBEI

GESCHMACK: CREMIGER UND AUSGEWOGENER
GESCHMACK, UNTERMALT VON EINER SUBTILEN
FRISCHE UND EINER HERZHAFTEN NOTE.
ANHALTENDER ABGANG MIT ANKLÄNGEN VON
ZITRONE UND AROMATISCHEN KRÄUTERN