

FALANGHINA

Indicazione Geografica Protetta /// Weißwein



Die zarte, strohgelbe Farbe, der intensiv blumige und fruchtige Duft mit Noten nach Banane, tropischen Früchten, weißem Pfirsich und der würzige, ausgewogene Geschmack beschreiben die typischen Wesenszüge eines gefälligen, angenehm frischen und leichten Weins.

SERVIERTEMPERATUR
10 °C

LAGERFÄHIGKEIT
2 Jahre

FLASCHEN
375, 750, 750 ml

ERSTER JAHRGANG
2000

BODENBESCHAFFENHEIT
Vulkanboden mit grauem Tuffstein, Asche und schwarzem Bimsstein

ANPFLANZUNGSJAHR
Verschiedene Jahre ab 1970

HÖHENLAGE DER WEINBERGE
400 m ü. d. M.

WEINLESE
Anfang September

STOCKDICHTE
3000 Rebstöcke pro Hektar

ERZIEHUNGSFORM
Einfachguyot mit 8 Trieben je Pflanze

ERTRAG (Liter/Hektar)
6500

WEINBEREITUNG
Weißweibereitigung, weiche Pressung, statische Klärung des Mosts und Gärung in Edelstahltanks bei geregelter Temperatur zwischen 18 und 20 °C, ca. 20 Tage lang.

AUSBAU
In Edelstahltanks, ca. 3 Monate lang

TRAUBENSORTEN
100 % Falanghina

WEINBAUGEBIET
Foglianise und Ponte