

FALANGHINA

Indication Géographique Protégée /// Blanc



Une pâle robe jaune paille, un intense bouquet fleuri et fruité, ponctué de notes de banane, de fruits tropicaux, de pêches blanches, et une saveur sapide et équilibrée, caractérisent ce vin savoureux, agréablement frais et léger.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

2 ans

BOUTEILLES

375, 750, 750 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

2000

NATURE DU SOL

Volcanique avec tuf gris cendré et ponce noire

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

Diverses années à partir de 1970

ALTITUDE DES VIGNOBLES

400 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Première quinzaine de septembre

DENSITÀ DI IMPIANTO

3000 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot simple avec 8 yeux par plant

RENDEMENT EN VIN (litres-hectare)

6500

VINIFICATION

Vinification à blanc, pressage doux, décantation à froid et fermentation en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée de 18/20° C pendant environ 20 jours

VIEILLISSEMENT

En acier inoxydable pendant environ trois mois

VARIÉTÉS DES RAISINS

Falanghina 100%

AIRES DE PRODUCTION

Foglianise e Ponte