

FALANGHINA

Falanghina
denominazione di origine controllata

UVAGGIO: falanghina al 100%.

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di Settembre.

RACCOLTA: la raccolta viene effettuata manualmente e conferita in cantina in cassette di piccole dimensioni.

PIGIATURA: le uve diraspate vengono immediatamente pigiate in maniera blanda per rispettare l'integrità degli acini.

VINIFICAZIONE le uve pigiate vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato ad una temperatura di 6°C e messo a decantare per 24 ore. Il mosto pulito viene messo a fermentare a 16°C in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: della durata di almeno 6 mesi, consente alla falanghina Terresacre di raggiungere la sua massima espressione in termini di ricchezza gustativa ed olfattiva.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%vol.

ASPETTO: giallo brillante con riflessi verdognoli.

SENSAZIONI OLFATTIVE: elegante al naso, con sentori da frutta esotica ed agrumi, fiori d'acacia.

GUSTO: fresca, intenso, pieno ed armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C.

ABBINAMENTO: primi piatti a base di pesce, frutti di mare, secondi a base di pesce e formaggi morbidi.



FALANGHINA

Falanghina
DOC

Grapes: 100% falanghina.

Harvest time: first week of September

Collection: The collection is made by hand and given to the winery in small crates.

Crushing: The grapes were immediately crushed are so bland to respect the integrity of the grapes.

Vinification: the grapes are pressed undergo a soft pressing. The wort obtained is cooled to a temperature of 6° C and put to decant for 24 hours. The clean must is fermented at 16° C in stainless steel tanks.

Bottle aging: a period of at least six months, allows the falanghina Terresacre to reach its highest expression in terms of wealth and taste and smell.

Alcohol content: 13% vol.

Appearance: bright yellow with greenish reflections. Bouquet: elegant on the nose, with hints of tropical fruit and citrus fruits, acacia flowers.

Taste: fresh, intense, full and harmonious.

Serving temperature: 10° -12° C.

Match: pasta with seafood, seafood, seafood seconds and soft cheeses.