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.