



VILLA SCHINOSA®

FALANGHINA

PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

Varietà

100% Falanghina

Vigneti

Spalliera allevata a guyot su terreni tendenzialmente tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

Vinificazione

La vendemmia avviene nell'ultima settimana di settembre. Una breve macerazione delle uve ad una temperatura di 7-8°C, precede la soffice pigiatura sottovuoto delle uve stesse. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata al di sotto dei 15°C.

Maturazione

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 1-2 mesi.

Note di degustazione

Giallo paglierino con riflessi dorati. Immediato ed ampio sentore floreale. Al palato si esprime intenso con chiara impressione di freschezza e persistenza dei sapori fruttati.

Abbinamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo. Perfetto con ostriche, crostacei e carpacci di pesce. Servire freddo ad una temperatura di 10-12°C.

Alcool %	Zuccheri Residui g/lit	Acidità Totale g/lit	Solfiti mg/lit
13	2,0	5,4	Totale 90 / Libera 20