



TERRESACRE

FALANGHINA

Falanghina

Denominazione di Origine Controllata

UVAGGIO: falanghina al 100%

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di ottobre

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 di frutta esotica ed agrumi, fiori d'acacia

GUSTO: fresco, 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.



TERRESACRE

FALANGHINA

Falanghina

DOC

GRAPES: 100% falanghina.

HARVEST TIME: first ten days of october.

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 a least six months allows the falanghina Terresacre to reach its highest expression in terms of wealth and taste and smell.

ALCHOOL CONTENT: 13% Vol.

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

TASTE: fresh, intense, full and harmoniuos.

SERVING TEMPERATURE: 10° - 12° C

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