IT



TERRESACRE

ORAVERA

Falanghina

Denominazione di Origine Controllata

UVAGGIO: falanghina al 100%

EPOCA DI RACCOLTA: metà Settembre

RACCOLTA: vendemmiata manualmente e conferita in cantina in cassette di piccole dimensioni

PIGIATURA: le uve draspate 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. Dopo 24 ore il mosto pulito viene messo a fermentare

FERMENTAZIONE: il mosto fermenta direttamente all'interno di barriques di rovere francese accuratamente selezionate con preziosa maestria per esaltare le caratteristiche organolettiche della Falanghina

MATURAZIONE: Oravera per elevare la sua complessità aromatica continua lentamente l'affinamento sui propri lieviti all'interno delle barriques per oltre 8 mesi

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 candita, fiori d'acacia e una complessa nota vanigliata che si fonde in maniera armonica con l'aroma primario del vitigno

GUSTO: fresco, intenso, armonico ed equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11° - 12°C

ABBINAMENTO: primi piatti importanti, primi e secondi a base di pesce, formaggi morbidi e stagionati.

CONTIENE SOLFITI www.terresacre.com

EN



TERRESACRE

ORAVERA

Falanghina

DOC

GRAPES: 100% falanghina

HARVEST: in September

COLLECTION: harvested by hand and given in small crates

PRESSING: The grapes were immediately pressed in a mild to respect the integrity of the grapes

VINIFICATION: the grapes pressed then subjected to a pre-saturated soft. The juice is immediately cooled to a temperature of 8° C and left to settle. After 24 hours the clean masti s fermented.

FERMENTATION: The juice is fermented directly in carefully selected French oak barriques with valuable skill to enhance the organoleptic charateristics of Falanghina.

MATURATION: Oravera to raise its aromatic complexity continues slowly aging on the lees in the barrels for 8 months.

AGING IN BOTTLES: allows Oravera reaches its highest expression in terms of tichness of taste and smell

ALCHOL CONTENT: 13.5% vol.

APPEARANCE: bright yellow with golden reflection

CONTAINS SULPHITES www.terresacre.com