



MASSERIA
CAPOFORTE



FALANGHINA SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Falanghina IGT Salento

VITIGNI

Falanghina

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Vino dal colore giallo intenso.

OLFATTO

Profumo intenso e complesso, domina la frutta matura con ananas e albicocca, l'agrumato con cedro. Persiste la nota floreale con fiori gialli. Segue speziato mediterraneo con timo. Nel finale delicata nota burrata.

GUSTO

Gusto pieno, ricco, caldo e armonico, salato e sapido con finale morbido e persistente.

ACIDITÀ

5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

4 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO

90 q

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre.

FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18 °C.

AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 5 mesi con permanenza sui propri lieviti.

ZONA DI PRODUZIONE UBICAZIONE

Nella zona litoranea a 35 km dalla città di Taranto.

ALTIMETRIA

Sul livello del mare.

ESPOSIZIONE

Nord-Sud.

TIPOLOGIA SUOLO

Terreno argilloso sabbioso, ricco di tufo.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/ettaro.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DEGUSTAZIONE

ABBINAMENTI

Si abbina bene a primi piatti.

In particolare risotti a base di pesce.

Da provare con formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11-12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Calice tulipano grande.

