

Falanghina IGT Terre di Chieti

Uve

Falanghina IGT 100%

Vendemmia

Ultima decade di Settembre

Resa media per ettaro

50 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,5 % vol

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, all'olfatto presenta intense note di banana, fragola e agrumi su un fondo di tè verde, banana, lunga persistenza in bocca.



Grapes

100% Falanghina IGT

Grape harvest

Final ten days of September

Average production per hectare

50 hl

Vinification

Maceration at low temperature upon removal grapes from the stalks and thermally-controlled alcoholic fermentation in steel containers.

Bottling details

13,50 % alcohol

Tasting

Straw-like yellow colour with green reflections. An intense fruity scent, containing hints of strawberry and citrus fruits with a backdrop of green tea. A full lasting taste

