



Vignaquadra Falanghina IGT Terre di Chieti



Uve / Falanghina 100%.

Vendemmia / Ultima decade di Settembre.

Resa media per ettaro / 60 hl.

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

Degustazione / Colore giallo paglierino con riflessi verdi, all'olfatto presenta intense note di banana, fragola e agrumi su un fondo di thè verde. Molto persistente.

Grapes / 100% Falanghina.

Grape harvest / Final ten days of September.

Average production per hectare / 60 hl.

Vinification / Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting / Straw-like yellow colour with green reflections. An intense fruity scent, containing hints of banana, strawberry and citrus fruit with a backdrop of green tea. Long lasting taste.