



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 all'olfatto presenta intense note floreali e fruttate. 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. Intense flowery and fruity scent. Long lasting taste.
