



Benvenuti in Puglia.

IMPRINT FALANGHINA

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uve: 100% Falanghina.

Vigneti: tra San Severo e San Paolo di Civitate, età delle viti circa 20 anni.

Vinificazione: la fermentazione avviene a bassa temperatura, circa 7°C, per 10 settimane, per preservare tutti i profumi di frutta fresca.

Il vino riposa 3 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: aroma di mela, pere williams, zenzero candito e fiori di fresia. Ha un corpo stupendo e un finale molto persistente.

Abbinamenti gastronomici: perfetto su taglieri di salumi e formaggi, bruschette classiche e splendido con risotti ai crostacei.

Temperatura di servizio: 10°C

Alcool: 12%

Mark Pellegrino