ACQUISTATO IL .....

Falanghina Puglia IGT 2021 2021



Il bianco che “crea assuefazione”

Falanghina IGT Puglia è il vino bianco e biologico proposto qui da Antica Enotria. Nasce da una lavorazione in purezza di uve Falanghina, raccolte nei vigneti aziendali che circondano la masseria. Dopo la vendemmia, le uve vengono condotte in cantina per essere immediatamente pigiate e diraspate. Quindi il mosto viene fatto macerare alla temperatura di 20 gradi per circa 4 ore con bucce e vinaccioli. In seguito a una pressatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio, dove rimane anche in maturazione per i successivi 5 mesi, in contatto con le proprie fecce nobili. Nel calice si distingue per il colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso rivela profumi freschi, con venature minerali che precedono nette sensazioni di ananas e banana. In bocca, invece, è pieno e piacevolmente sapido, con un gusto gentile semplicemente irresistibile. Vino che "crea assuefazione", è perfetto fin dall'aperitivo, ma si abbina molto bene anche ad antipasti, secondi piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi.

Dal 1993, anno della loro prima vendemmia, la famiglia Di Tuccio, anima dell'azienda Antica Enotria, coltiva la propria terra con amore. Preservando la tradizione del gusto, con un unico obiettivo: la genuinità dei prodotti. Per questo sin dall'inizio della loro avventura, hanno deciso di certificarsi Bio. Del resto per la famiglia l'agricoltura biologica è una scelta di vita, non un semplice metodo di coltivazione. Come il vino che vi si produce è il risultato di un processo che racconta il legame e la storia fra uomo e terra. Antica Enotria si trova a Cerignola, in Puglia. Qui un mix fortunato e irripetibile di condizioni climatiche, suoli e aria, permettono alle uve coltivate nei loro vigneti, che dall'entroterra si estendono quasi al mare, di raggiungere piene maturazioni. Profumi e sapori che vengono valorizzati grazie a un accurato lavoro di selezione e alla moderna cantina di trasformazione che sorge all'interno dell'antica masseria Contessa Staffa, uno stabile nobile risalente al 1700.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	80

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il mosto macera per circa 4 ore con le bucce, dopo la pressatura soffice fermenta in silos di acciaio. matura in acciaio per 5 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi freschi e minerali. In bocca e' pieno, sapido e con sensazioni di frutta a polpa bianca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821