



ACQUISTATO IL

Falanghina Puglia IGP BIO

2015

BIO? LA VOGLIO ANCHE IO!



Falanghina in purezza per questo grande classico dell'estate in versione pugliese. Sì perché la Falanghina nasce in Campania, ma diciamoci la verità, in Puglia ci sta benissimo! Color paglierino scarico, fragrante, con note di frutta bianca, e quella bocca leggera dal finale morbido che la rende perfetta a tutte le ore!

L'azienda Agricola Tenuta Viglione fonda le proprie origini nelle antiche tradizioni contadine e viticole della famiglia Zullo che, tra i comuni di Gioia del Colle (Ba) e di Santeramo in Colle (Ba), da decenni produce vini di qualità. Una piccola realtà tutta da scoprire! La passione per il buon vino, l'amore per la terra ed un forte attaccamento alle origini sono ancora oggi i valori cardine di Giovanni Zullo, rappresentante della terza generazione della famiglia. All'ombra della restaurata masseria, sede dell'azienda, nasce la loro Falanghina, dalle vigne condotte in regime biologico. Produrre vini in regime biologico significa che nel vino c'è meno chimica, ma molta più fatica. Un cin quindi alla famiglia Viglione e alla sua ottima Falanghina!

La Vigna

Terreno	Ciottoloso su base calcarea
Esposizione	Sud-ovest, 480m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Falanghina 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 8-10°

Quando Berlo Entro un anno da oggi

Abbinamento Perfetta con i piatti estivi, in particolare a base di pesce e frutti di mare

Vinificazione Le uve sono immediatamente pigiate, raffreddate a 18° C e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto è subito chiarificato e messo a fermentare a 18° C per 15 giorni. Fermentazione malolattica svolta.

Sensazioni Giallo paglierino scarico, al naso presenta note di frutta bianca e in bocca è leggera, semplice, con un finale morbido.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821