ACQUISTATO IL .....

Anthea Falanghina Salento IGP 2018

La Falanghina pugliese

Un'altra bontà firmata Cantine Due Palme: ecco la Falanghina Anthea, bianco fresco e versatile godibile per tutta la primavera e l'estate.

Cantine Due Palme è una cooperativa pugliese pluripremiata, nata grazie all'estro e all'intuizione di Angelo Maci da un compagine iniziale di quindici soci, nel lontano '89. Oggi la cooperativa annovera più di 1.000 soci conferitori che lavorano ben 2.500 ettari vitati tra Lecce, Taranto e Brindisi, nel cuore del Salento. Nel tempo, Cantine Due Palme è divenuta ambasciatrice del vino pugliese nel mondo, unendo ai suoi numeri un livello di qualità eccezionale e una filosofia produttiva improntata allo sviluppo sostenibile e al rispetto per l'ambiente (l'azienda non utilizza insetticidi ed è certificata Check Fruit).

La Vigna

Terreno	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
Esposizione	Sud-est, 90 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Aperitivo e con carpacci e marinati di pesce crudo
Vinificazione	Una volta diraspate, le uve sono sottoposte a criomacerazione a 4° per 24 ore. Segue fermentazione alcolica di circa 10 giorni, a temperatura controllata di 15°.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante; al naso si presenta elegante e minerale, con un delicato profumo fruttato, con sentori agrumati, che sfumano in delicate note floreali; in bocca è fresco e di buona persistenza, grazie a una buona acidità e sapidità.

© 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