



ACQUISTATO IL .....

Alta Falanghina IGP Puglia

2017

## Un bianco profumato e vincente



L'Alta Falanghina di Cantine Tenum dà lustro, appunto, alla Falanghina, vitigno di incerta origine, del quale si inizia a parlare soltanto nei primi anni dell'800. Ciò che lo caratterizza è una grande capacità espressiva: ovunque venga coltivato, mantiene orgogliosamente inalterate le proprie caratteristiche organolettiche. L'Alta Falanghina Cantine Tenum è di colore giallo paglierino. Al naso offre profumi fruttati, con note di vaniglia. Sapida all'assaggio, piacevolmente calda, morbida e di buona persistenza. Volete provare un abbinamento da dieci e lode? Stappatene una bottiglia con una pizza margherita

Le Cantine Tenum, situate in Puglia, hanno intrapreso un percorso di crescita da circa un decennio, affrontando con maturità un progressivo ampliamento e rinnovamento di impianti e strutture. A guidare il processo, un illuminato gruppo di soci con un obiettivo ben chiaro: migliorare i vini, selezionare vitigni sui quali investire e sfruttare l'immenso potenziale di un territorio versatile e fruttuoso. Le Cantine Tenum affiancano varietali autoctoni e vitigni internazionali, riuscendo a proporre un catalogo di assoluto rispetto e di grande versatilità.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso, calcareo
<b>Esposizione</b>	Nord, 200
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	5000xha

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Bianco Fermo Secco IGP
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	Falanghina 100%

**Gradazione** 14,00%

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Crostacei, antipasti e piatti di pesce ed aperitivi

**Vinificazione** Allevamento a spalliera con raccolta manuale, vinificazione avviene con premitura soffice e fermentazione realizzata in contenitori in acciaio a temperatura controllata a 18° c., maturazione e affinamento in acciaio e in bottiglia

**Sensazioni** Bianco di grande potenza, succoso e ricco, dal suadente profumo di pesca e fiori bianchi, con accenni vanigliati. Bocca ricca e molto piena, di grande soddisfazione

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