

FOGLIOSEI LINE – FALANGHINA IGT

Tipologia: IGT COLLINE PESCARESI FALANGHINA

Alcool: 13 % vol

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Comune di Moscufo (PESCARA)

Esposizione: Sud est

Tipologia del terreno: Medio Impasto - Argilloso

Sistema di allevamento: Filari

Resa per ettaro: 140 quintali

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pigiatura a rulli e spremitura con pressa soffice per estrarre solo il mosto fiore (max 0,9 ATM).
Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della parte limpida a temperatura controllata (16°-18° C).

Conservazione e affinamento: Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene conservato in recipienti di acciaio muniti di tasche di raffreddamento. Successivamente stabilizzato, sia da un punto di vista proteico che tartarico, viene imbottigliato all'inizio del nuovo anno successivo alla vendemmia.

Proprietà organolettiche:

Colore: Giallo Paglierino con sfumature dorate.

Olfatto: Elegante aroma con sentori di frutta fresca gialla, che ricordano pesca gialla e ananas.

Gusto: gradevolmente minerale, buona acidità, abbastanza persistente e lievemente sapido.

Temperatura di servizio consigliata: 10°-12° C. Ottimo accompagnamento a piatti a base di frutti di mare, primi piatti di pesce, secondi di pesce alla griglia o al forno e formaggi non molto stagionati.



FOGLIOSEI LINE – FALANGHINA IGT

Wine Type IGT COLLINE PESCARESI FALANGHINA

Proof 13 % vol

Vine species Falanghina 100%

Production area Moscufo Municipality Area

Exposure South-southeast

Land type Medium textured - Clayey

Cultivation mode Rows

Output per hectare 140 quintals

Harvesting Manual

Vinification:

Roller crushing, squeezing with soft press. Cold refining of must and fermentation of clearer part under controlled temperature (16°-18° C.)

Storage and further refining :

After alcoholic fermentation, wine is stored in steel tanks equipped with cooling pockets. After stabilisation, the wine is bottled at the beginning of the year following harvesting.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Straw yellow with golden hues. Elegant nose with fresh yellow fruits, such as yellow peach and pineapple. Tasty, mineral, good acidity, quite persistent and lightly sapid flavour. Recommended serving temperature is 10°-12° C. Excellent with seafood, first fish courses, grilled or baked fish and fresh cheeses.

