

FALANGHINA TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Falanghina.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino deciso. Caratteristico profumo di frutta matura. Strutturato ed equilibrato, asciutto, fresco, persistente, fragrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti e salumi, primi piatti marinari, pesce, carni bianche, formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Falanghina.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Short cold soak, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with golden hues. Aroma of fresh yellow and mature fruit, delicate balsamic and floral notes. With good structure and long length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Starters and cured meats, fish-based pasta and rice dishes, fish, white meats and fresh cheeses. Excellent aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.



Dimensione bottiglia
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS. Available either with traditional cork or BVS screw top.