

Cantine Falcone - Falanghina Puglia

Pouilles - Italie

Cépages : 100% Falanghina



Appellation d'Origine : IGP Puglia

Viticulture :

Vignes plantées en espaliers à 200 à 300 mètres d'altitude sur des collines dominantes



De 100 à 250 mètres d'altitude, dans une zone vallonnée.

Vin obtenu à partir de raisins récoltés, sélectionnés et vinifiés avec les plus techniques de viticulture raisonnée.

Vinification :

Léger pressurage et fermentation en cuve inox à basse température.



Vieillessement de 3 mois en bouteille.

Dégustation :

Couleur verdâtre ou jaune paille clair

Nez exprimant des senteurs florales, notes d'herbes aromatiques et de fruits à pulpe jaune.

Goût : Vin aromatique, structuré et sec, aux saveurs fraîches et harmonieuses... .



Sucres résiduels : 4,2 g/l ; Acidité totale : 5,7 g/l ;
pH : 3.29 ; Alcool : 12 %



Accords mets et vin :

Accompagne parfaitement les apéritifs, poissons et la cuisine raffinée

Conseils de consommation :

A boire sans attendre.

Température de service : 8 à 10 °C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Continent du Vin

CONTINENT DU VIN



Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr