



TERRASOLATA

"FALANGHINA" DAUNIA IGP

Regione di provenienza	Puglia
Uvaggi	100% Falanghina
Invecchiamento	-----
Gradazione alcolica media	13.00 % vol
Temperatura di servizio	10° C
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none">• Colore: <i>giallo con riflessi lievi verdolini</i>• Profumo: <i>fruttato</i>• Sapore: <i>fresco</i>
Abbinamenti gastronomici	Sia abbina bene a piatti leggeri
Vigneti	Falanghina
Sistema di allevamento	Tendone- Spalliera
Densità di impianto	-----
Produzione per Ha.	22000 kg per ettaro
Periodo di vendemmia	Settembre - Ottobre
Vinificazione	In acciaio
Fermentazione alcolica	A temperatura controllata
Affinamento	In acciaio
Analisi chimiche (dati analitici di massima)	<ul style="list-style-type: none">• Zuccheri riduttori al Fehling: g/l 0,50-1,00 g/l• Acidità totale: g/l 5,00 – 5.50 g/l• Acidità volatile: g/l 0,40• Anidride solforosa totale: mg/l 100-120