



MASSERIA
CAPOFORTE



FALANGHINA SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BEZEICHNUNG

Falanghina IGT Salento

REBSORTEN

Falanghina

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Wein von intensiv gelber Farbe.

GERUCH

Intensiver, komplexer Duft, beherrscht von reifer Frucht wie Ananas, Marille, Südfrüchte und Zitronatzitrone. Blumige Note nach gelben Blüten. Es folgt ein feines, mediterranes Thymianaroma. Im Finale zarter Butterson.

GESCHMACK

Am Gaumen vollmundig, reichhaltig, warm und harmonisch, wohlschmeckend, salziger Hauch, weich und anhaltend im Finale.

SÄURE

5 g/l

RESTZUCKER

4 g/l

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol

VINIFIZIERUNG

ERTRAG PRO HEKTAR

90 q/ha

LESEPERIODE

Ende September.

GÄRUNG

Weiß vergoren bei kontrollierter Temperatur von 18 °C, nicht auf der Maische.

AUSBAU

Im Stahltank für eine Dauer von 5 Monaten auf der eigenen Hefe.

ANBAUGEBIET

LAGE

Im Küstengebiet 35 km von Tarent entfernt.

HÖHENLAGE

Auf Meereshöhe.

EXPOSITION

Nord/Süd.

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehm-/Sandboden, reich an Tuffgestein.

PFLANZDICHTHE

4.000 Pflanzen/Hektar.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

DEGUSTATION

PASSEND ZU

Passt vorzüglich zu Vorspeisen. Vor allem zu Fischrisotto. Eine Überraschung auch zu Frischkäse.

SERVIERTEMPERATUR

11-12 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Großes Tulpenglas.

