

Le Fossette

DENOMINAZIONE:

IGP Puglia bianco

VITIGNO:

Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Masseria Celentano, San Severo, Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:

impianto del 2002

TERRENO:

calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:

80-90 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:

Dopo una spremitura soffice dei grappoli diraspati, segue una breve criomacerazione in pressa e la successiva decantazione statica del mosto a 0°C. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene mantenuto sulle fecce fini per tre mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

14 / 18.000

ALCOOL: 12,5 / 13

ABBINAMENTO:

Piatti tradizionali della cucina marinara, secondi a base di pesce o carni bianche, formaggi di media stagionatura.

