

# FALANGHINA

Denominazione <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni <i>Grape</i>	Falanghina
Zona di produzione <i>Region</i>	Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian Hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno <i>Soil type</i>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>Pebbly on limestone base</i>
Esposizione <i>Exposure</i>	Sud Ovest <i>South-West</i>
Altitudine <i>Elevation</i>	480 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	2001
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Cordone speronato <i>Cordon trained</i>
Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i>	5000
Resa per ettaro <i>Yield/hectare</i>	10000 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Prima decade di settembre <i>1<sup>st</sup> decade of September</i>
Raccolta <i>Harvesting</i>	Meccanica <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Affinamento <i>Aging</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	12.5%
pH	3.15
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	6.3 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	3 g/L
Estratto secco <i>Dry extract</i>	31 g/L
Colore <i>Color</i>	Giallo paglierino con bagliori dorati <i>Straw yellow with golden glares</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Accenni di vaniglia, miele di acacia, mela cotogna e agrumi <i>Accents of vanilla, acacia honey, quince and citrus fruits</i>
Palato <i>Palate</i>	Bella struttura e giusto equilibrio fra morbidezza e corrente fresco-sapida <i>Nice structure, smoothness balanced with fresh/savoury current</i>



Organismo di controllo  
autorizzato dal MiPAAF  
IT BIO 012 Agricoltura Italia  
Operatore Controllato n.  
000172